



VEGETARISK

Rödbetsrisotto med ädelost

Kock: **Todd English** Tid: **60 min** Portioner: **6**



Venetianarna har ett ord för den mest idealiska konsistensen av en risotto: alla onda, vilket betyder "som en våg".

Du bör kunna hälla upp risotton på en tallrik, där den sen sätter sig lätt.



INGREDIENSER

5.5 dl rödbetsjuice
2 dl smulad ädelost
1.5 tsk kosher salt
5 dl arborioris
2 msk färskt hackad rosmarin
0.5 tsk nymalen svartpeppar
2 dl torrt vitt vin
5 msk olivolja, extra virgin
6 st färska rödbetor med blast
1 dl färskt riven parmesanost
9 dl kycklingbuljong
6 msk osaltat smör

2 tsk apelsin zest
2 dl finhackad gul lök

GÖR SÅ HÄR

- 1** Värm ugnen till 220°C. Skär bort toppen av blasten på rödbetorna men lämna kvar någon centimeter. Skrubba betorna under rinnande kallt vatten och torka dem sedan med papper.
- 2** Skär varje rödbeta på längden till 6 klyftor. Lägg dem sedan i en stor skål och häll på 2 msk olivolja, 1 msk rosmarin, 1 tsk apelsin zest, 1 tsk salt och 1 tsk svartpeppar. Blanda runt allt ordentligt och lägg sedan betorna på en ugnsplåt täckt med aluminiumfolié och lite olja.
- 3** Ugnsbaka rödbetorna på 220°C i 25 minuter eller tills att rödbetorna blivit mjuka, vänd dem en gång under tillagningen.
- 4** Värm upp buljong och rödbetsjuice i en kastrull och håll det varmt.
- 5** Sautera löken i de resterande 3 msk olivolja i en stor kastrull på medelstark värme tills de blivit mjuka. Tillsätt nu riset och rör om. Låt riset stekas med under omrörning utan att bli brunt i cirka 3 minuter, tillsätt sedan vinet och rör om hela tiden i 1 minut eller tills att allt vin har absorberats.
- 6** Tillsätt 4.5 dl av kycklingbuljongsmixen och fortsätt att röra om tills all vätska har absorberats. Upprepa samma procedur med resterande buljong men med 2 dl i taget tills all vätska har absorberats. Flytta kastrullen från värmen.
- 7** Lägg nu i resterande rosmarin, apelsin zest, salt, parmesanost och smör och rör om tills smöret och osten smält. Täck över och låt det sätta sig i cirka 3 minuter.
- 8** Häll upp risotton på tallrikar och garnera med 3 st rödbetsklyftor och strö över med ädelost på varje tallrik. Servera omedelbart!