



GENERELL

Saffransrisotto

Kock: **Todd English** Tid: **30 min** Portioner: **6**



En traditionell milanesisk saffransrisotto görs med nötkött. Jag försöker hela tiden att justera denna maträtt genom att öka eller minska mängden saffran eller lägga till olika typer och kombinationer av korv, skaldjur, tomater och fänkål. Men detta är den mest läckra (och ändå enkla) varianten, så jag kommer alltid tillbaka till detta recept.

Tricket för en bra risotto är att hålla risotton ganska lös. Den bör vara krämig i konsistensen och med en liten smak av kryddningen. Servera tillsammans med exempelvis kalvkött.



INGREDIENSER

- 2 tsk hackad lök
- 2 liter hönsbuljong
- 2 tsk hackad färsk koriander
- 2 stycken chorizokorvar (tärnade)
- 500 gram arborioris
- 1 tsk osaltat smör
- 100 gram parmesanost
- 0.5 tsk svartpeppar

300 ml torrt vitt vin
1 hel spansk lök (finhackad)
1 tsk salt
1 tsk saffran
3 klyftor vitlök

GÖR SÅ HÄR

- 1** Smält 1 msk smör i en stor kastrull på medelvärme. Tillsätt lök, chorizo??, vitlök och saffran, rör om väl efter varje tillsats. Koka tills det får en gyllenbrun färg, ca 5 till 6 minuter. Tillsätt vinet och koka tills det är nästan helt kokat in, ca 4 minuter. Tillsätt riset och rör om tills det börjar bli genomskinligt.
- 2** Tillsätt 1 dl av buljongen, rör om ordentligt, skrapa botten och sidorna av pannen och koka tills den har absorberats av riset. Fortsätt att tillsätta buljongen, 1 dl i taget, rör om väl efter varje tillsats tills vätskan har absorberats, ca 18 till 20 minuter.
- 3** Avsluta med att röra i lök, koriander, parmesan, salt, peppar, och, om så önskas, 2 matskedar smör. Servera genast.