VEGETARISK

Kantarellrisotto

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **4**

En risotto är en alldeles underbar rätt i sig själv men känner du att vill ha något extra protein på tallriken passar det utmärkt att servera tillsammans med grillad kyckling.

För att rätten ska vara vegetarisk krävs att du byter ut hönsbuljongen mot en grönsaksbuljong.

INGREDIENSER

4 msk smör
1 msk olivolja
0.5 st finhackad gul lök
3 klyftor pressad/finhackad/riven vitlök
4 dl risottoris
2 dl vitt vin
8 dl hönsbuljong
salt och peppar
3 hg färska kantareller
2 dl färskt riven parmesanost

GÖR SÅ HÄR

1. Smält hälften av smöret tillsammans med olivoljan i en kastrull. Fräs sedan lök och vitlök tillsammans med riset.
2. Häll i vitt vin och lite av buljongen. Koka upp. Smaka av med salt och peppar.
3. Fyll på med mer buljong allt eftersom att vätskan kokar bort. Se till att risotton aldrig blir torr, den ska hela tiden koka.
4. Skär kantarellerna i bitar och stek tillsammans med smör. Stek tills dess att vätskan försvunnit.
5. Blanda i två tredjedelar av svampen i risotton tillsammans med minst hälften av den rivna parmesanosten.
6. Addera mer ost om du vill ha risotton tjockare och mer buljong om den behöver tunnas ut.
7. Servera direkt på tallriken eller på ett fat. Garnera med resterande kantareller och ost. Du kan med fördel riva lite persilja över rätten för att få lite mer färg.