

Svamprisotto med tryffel och parmesan!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Svamprisotto med tryffel och parmesan

4 port.

Ingredienser:

3 msk olivolja
1 st gullök eller 2 st
schalottenlök
3 klyftor vitlök
4 dl avorioris eller
annat rundkornigt ris
3 dl vitt vin
8 dl buljong, grönsaks-
eller höns-
salt
vitpeppar
2 dl Parmesanost, riven
250 g svamp, t.ex. Karl-
Johan, trattkantareller,
Piopini eller
skogschampinjoner
0,5 dl persilja, hackad
tryffel, färsk eller -olja

Gör så här:

Stek svampen med lök, vitlök och smör tills den är knaprig. Ställ åt sidan. Skala, dela och finhacka löken och vitlöken. Koka upp buljongen så du har den småputtrande intill dig vid spisen. Smält smöret i en stekpanna med höga kanter och svetta löken långsamt tills den blir nästan krämig. Tillsätt riset och fräs ett par minuter till på medelvärme under omrörning. Tillsätt vinet och koka in tills det blivit nästan torrt. Tillsätt buljongen och svampens blötläggningssvatten, en skopa i taget, och låt risotton koka på ganska stark värme. Tillsätt mer buljong efter hand och avsluta när riset har en liten, liten kärna av tuggmotstånd i mitten.

Tag av kastrullen från plattan. Tillsätt parmesanosten, lite extra salt och en klick smör. Vänd ner svampen och smaka av med färskrivna tryffel eller tryffelolja. Låt risotton vila några minuter innan du serverar. Strö till sist lite persilja på toppen.