

SVAMPRISOTTO

200 g svamp

1 gul lök

2 klyftorvitlök

1 kvist rosmarin

3 dl avorioris

1½ dl torrt vitt vin

1 l buljong

200 g svamp hackas och fräses i 3-4 min (utan färg), 1 gul lök, 2 klyftor hackad vitlök och 1 rosmarinkvist tillsätts. 3 dl avorioris, 1½ dl torrt vitt vin. Laga till 1 liter buljong. Tag 3 dl buljong till riset och koka. Rör om då och då och späd med resten av buljongen 1 dl åt gången tills risotton är krämig. Koktid 15-18 min.

Rör ner 2 dl riven ost.

Risotto kan smaksättas med skaldjur, sparris, örtekryddor, saffran med mera.

/ Gunvor Forsell