

Svamperisotto

Risotto er nemt, skaber næsten ingen opvask og kan varieres til alle årstider – i de kolde måneder er det oplagt med en fyldig svamperisotto. Det er ikke svært at lave risotto, men det kræver, at du står ved gryden fra start til slut. Skænk dig et glas vin, og brug den frie hånd til at røre i gryden.

En god risotto er cremet og flyder ud på tallerkenen, mens riskornene skal være faste og have lidt bid. For at opnå det, skal man huske tre ting:

- Tilføj bouillon lidt ad gangen, så undgår du at risottoen er for flydende når risene er færdigtilberedt. Man kan altid tilføje mere bouillon, men det er svært at gå den anden vej!
- Smag løbende på risene. Stop med at tilføje bouillon og sluk for blusset, når du synes risene er færdige.
- Bliver risottoen for fast, så juster med bouillon eller lidt ekstra smør. Løber du tør for bouillon, så brug vand fra elkedlen.

Ingredienser

200 g **risottoris**
200 g **blandede svampe**
½ gl **hvidvin**
2 **løg**
1 **hvidløgsfed**
20 g **persille**
Ca. 4 dl **hønse- eller grøntsagsbouillon** (se tip)
50 g **revet parmesan**
30 g **smør**

Tip om bouillon: God risotto kræver god bouillon, så lav den selv, eller køb en god kvalitetsfond, og fortynd den med vand.

Et glas **koncentreret fond** a 2 dl kan fint strækkes til 4-5 dl bouillon.

1. Børst svampene fri for jord, eller skyl dem forsigtigt, og læg dem på et tørt viskestykke.
2. Del svampene, hvis de er meget store.
3. Pil løg og hvidløg, og hak begge dele fint. Skyl persillen, hak den, og sæt den til side.
4. Kom bouillon i en gryde, varm den til den damper, og hold den varm.
5. Steg svampene ved høj varme i olie, til de har fået lidt farve (brug den gryde du vil lave risottoen i, uden at vaske den undervejs).
6. Tag svampene op af gryden, og sæt dem til side.
7. Steg løg og hvidløg i lidt olie ved middelvarme, til de er klare.
8. Tilsæt ris, krydr med salt, og steg videre i 1-2 min. Hæld hvidvin på risene, rør, og lad vinen dampe af.
9. Hæld bouillon på risene, et par dl ad gangen, mens du rører. Rør ofte i risottoen, så risene får jævn varme og ikke hænger fast i bunden.
10. Tilsæt løbende mere bouillon, i takt med at væsken fordamper. Smag på risene undervejs og fortsæt med at tilsætte bouillon til risene er færdige, ca. 20 min.
11. Kom svampene tilbage i risottoen de sidste par minutter.
12. Sluk gryden, og smag til med ost, smør, salt og peber. Du kan evt. justere smagen med lidt god eddike.

