

Svamprisotto

Risotto är enkelt, ger nästan ingen disk och kan varieras i oändlighet – under höst- och vintermånaderna passar en fyllig svamprisotto perfekt. Risotto är inte svårt att laga, men det kräver att du står vid grytan från början till slut. Håll upp ett glas vin och använd din fria hand till att röra om i grytan.

En god risotto är krämig och flyter ut på tallriken, samtidigt som riskornen är fasta och har kvar lite tuggmotstånd. För att lyckas med detta ska man vara uppmärksam på tre saker:

- Tillsätt buljongen lite åt gången, så undgår du att risotton blir för lös när riset är färdiglagat. Du kan alltid tillsätta mer buljong, men det är svårt att ta bort om du hållt i för mycket!
- Smaka av riset under tillagningen. När riset är färdigt slutar du tillsätta buljong och stänger av plattan.
- Om risotton är för fast i konsistensen kan du justera med buljong eller lite extra smör. Om buljongen tar slut går det bra att använda kokande vatten från vattenkokaren.

Ingredienser

200 g **risottoris**
200 g **blandad svamp**
½ dl **vitt vin**
1 **gul lök**
1 **vitlösklyfta**
20 g **persilja**
ca 4 dl **höns- eller grönsaksbuljong** (se tips)
50 g **riven parmesan**
30 g **smör**

Buljongtips: God risotto kräver god buljong, så gör gärna egen buljong eller köp en god kvalitetsfond och späda ut den med vatten.

En flaska **koncentrerad fond** på 2 dl går bra att späda ut till 4-5 dl buljong.

1. Borsta svampen, eller skölj den försiktigt och lägg på en torr, ren kökshandduk.
2. Dela stora svampar i mindre bitar.
3. Skala lök och vitlök. Finhacka båda. Skölj och hacka persiljan och lägg den åt sidan.
4. Håll buljongen i en gryta, värm den tills den börjar ånga och håll den sedan varm.
5. Stek svampen i olja på hög värme tills den har fått lite färg (använd den gryta som du ska laga risotton i, utan att skölja ur den mellan stegen).

6. Lägg över svampen i en liten skål.
7. Stek lök och vitlök i lite olja på medelvärme, tills de klarnat i färgen.
8. Tillsätt ris, en nypa salt och stek vidare i 1-2 min. Häll på vitt vin, rör om och låt vinet koka in.
9. Tillsätt ett par deciliter buljong åt gången medan du rör runt. Rör ofta i risotton så att riskornen får jämn värme och inte fastnar i botten.
10. Tillsätt mer buljong i takt med att vätskan kokar in. Smaka på riset under tillagningen och fortsätt tillsätta buljong och röra om i grytan tills riset är färdigt, ca 20 min.
11. Lägg tillbaka svampen i grytan under de sista minuterna av risottens tillagningstid.
12. Stäng av plattan och smaka av med parmesanost, smör, salt och peppar. Du kan ev. justera smaken med en god vinäger.