

Skaldjursrisotto

Musselkok och buljong

2 msk olivolja
1 kg blåmusslor
1 kg kammusslor
0.5 st fänkål
0.5 st röd paprika
1 st gul lök
0.25 st rotselleri
3 dl vitt vin, torrt
6 dl fisk- eller hummerbuljong
1 st lagerblad
1 krm timjan
0.5 tsk svartpeppar
0.5 tsk salt

Skaldjur

4 st havskräftor, kokta
1 st hel hummer, kokt
1 alla skaln från hummern och havskräftorna
1 all silad buljong från musslorna

Ris

2 msk olivolja
2 dl avorioris
1 st vitlöksklyfta
2 st schalottenlök
1 nypa saffran (anpassa mängd efter personlig smak)
1 st morot
0.5 st gul paprika
0.5 st röd paprika
6 dl (riktmärke) buljong (från musslor och koket med skaln)
1 dl parmesanost, riven