



VEGETARISK

Risotto med selleri och svamp

Kock: **Frida Lund** Tid: **45 min** Portioner: **4**



Härlig risotto med smak av champinjoner och selleri.

INGREDIENSER



- 3 charlottenlökar
- 1 klyfta finhackad vitlök
- 4 dl svampbuljong
- 4 dl umamibuljong
- 3 dl arborioris
- 2 dl vitt vin
- 1 liten ask champinjoner
- 3 msk smör
- 2 dl parmesanost
- 2 msk tomatpuré
- 1 stjälk selleri
- 1 dl gröna ärtor

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala och finhacka lök, vitlök, champinjoner, selleri och stek mjuka i en stekpanna. Tillsätt tomatpure och stek ett par minuter till. Häll på riset och fräs till det ser lite glansigt ut, då går du i med vinet och låter det koka in i riset
- 2** Koka upp buljongen.
- 3** Späd riset med buljong i omgångar till riset är mjukt efter cirka 20 minuter. Häll i parmesanen och smöret och koka mjukt 3 minuter till.
- 4** Smaka av med salt och peppar.