



FISK

# Saffransrisotto med panerad fisk

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **40 min** Portioner: **4**



Denna rätt är gudomligt god! Du kan servera risotton med vilken sorts vit fisk men denna gången hade jag Hellefisk.

## INGREDIENSER

### Risotto

- 1 stycken finhackad lök
- 1 stycken finhackad vitlöksklyfta
- 1 deciliter olivolja
- 4 deciliter avorioris
- 2 deciliter torrt vitt vin
- 1 liter varm hönsbuljong
- 1 paket saffran
- 30 gram smör
- 10 stycken gröna sparrisar
- flingsalt och nymalen svartpeppar



## Panerad fisk

4 stycken fiskfiléer (välj någon vit fisk)

ströbröd

salt och peppar

citronskivor

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Fisken tar ganska kort tid att tillaga beroende på tjocklek så klart. Men du kan förbereda med att salta och peppra filéerna och vända dem i ströbröd. Sen börjar du steka dem när risotton nästan är klar. Du steker dem bara i några minuter på var sin sida med rikligt med smör. Ha inte på för hög temperatur.
- 2** Stek den hackade löken och vitlöken i olivolja, utan att lägga på sig färg. Tillsätt riset och rosta det med löken och olivoljan.
- 3** Tillsätt vinet och låt koka in i riset, rör om så det inte bränns. Tillsätt den varma buljongen, lite i taget, så ha gärna buljongen bredvid. Häll i ca 2 dl buljong i taget tills vätskan absorberats. Tillsätt 2 dl igen och så vidare. Rör om risotton ofta.
- 4** Blanda saffran med 1/2 dl buljong och lägg till när det är ca 10 minuter kvar. Risotton ska tillagas i ca 20 min. Riset ska vara al dente så var försiktig att inte koka den för länge, man vill inte ha en för grötig konsistens. När det är ca 2-3 minuter kvar, ha i sparrisen och låt det koka med till slutet.
- 5** Ta bort kastrullen från värmen och tillsätt parmesan och smöret. Smaka av med salt och nymalen svartpeppar. Servera genast med fisken. Garnera med riven parmesan och citron skiva.