

Risotto med Grønne Asparges & Sprød Salat

Tilberedelsestid: ca. 30 min.

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
4 dl	Arborio Risottoris (dl)
1 bdt	Grønne asparges
80 g	Parmesan
2 stk	Hjertesalat
2 stk	Gulerødder, øko (stk)
200 g	Cherrytomater
80 g	Græskarkerner
0,5 stk	Agurker
1 stk	Rødløg
1 stk	Skalotteløg
1 stk	Høsebouillonterninger
	DET SKAL DU SELV HAVE
1 gl	Evt. Hvidvin
	Salt & Peber
1 spsk	Vineddike
1 spsk	Olivenolie til salat
25 g	Smør (g)
8 dl	Vand (dl.)

Tilberedning:

Lav bouillon af vand og bouillonterning. Vask og knæk den nederste hårde del af aspargesene af og snit dem i stykker a 1 cm længde.

Pil og snit skalotteløgene i fine tern.

Smelt smørret i gryden og svits løgene ved middel varme i et par minutter.

Derefter tilsættes risottorisene og klar dem i smørret sammen med løgene.

Hvis du ønsker at bruge hvidvin, tilsætter du den nu og lader den koge ind. Derefter tilsætter du salt og bouillon. Lad risene simre i ca. 14-15 minutter. Derefter tilsætter du aspargesene og lader dem simre med i 3-4 minutter til de er al dente. Vend parmesan ned i risottoen og smag til med salt og peber.

Græskarkerner ristes på en tør pande.

Vask og snit salaten fint. Cherrytomater halveres. Agurken skæres i halvmånefarvede skiver og gulerødderne skæres i tynde strimler med en kartoffelskræller eller på et mandolinjern.

Rødløget pilles og skæres i skiver.

Lav en dressing af olie, salt, peber og eddike. Vend den sammen med grøntsagerne. Drys græskarkerne over til sidst.

Servér aspargesrisotto med grøn salat.

Velbekomme.