

Skinkeschnitzler, Risotto med Portobellosvampe og Rødkålssalat

Tilberedelsestid: ca. 35 min.

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
4 stk	Skinkesnitzler
0,5 stk	Rødkål
2 stk	Appelsiner
300 g	Arborio Risottoris
300 g	Portobello Svampe - g
2 stk	Skalotteløg
2 dl	Kaffefløde
80 g	Solsikkekerner
1 stk	Citron - økologisk
1 stk	Bouillon

	DET SKAL DU SELV HAVE
	Fedtstof til stegning
1 gl	Evt. Hvidvin
25 g	Smør (g)
	Salt & Peber
4 tsk	Honning
8 dl	Vand (dl.)

Tilberedning:

Pil og snit skalotteløgene i fine tern. Rens svampene med pensel og skær dem i tynde skiver. Smelt smørret i gryden og svits løgene ved middel varme i et par minutter.

Når løgene er klare tilsættes svampene, som svitses med i et par minutter. Tilsæt risottorisene og klar dem i smørret.

Derefter tilsættes hvidvinen (hvis du ønsker at bruge det) og lad den koge ind. Derefter tilsættes salt, bouillonterning samt vand lidt efter lidt. Risene skal have 18-20 minutter for at blive møre.

Der røres jævnlgt i gryden. Når risene er møre tilsættes fløden. Krydder med salt og peber. Riv en lille smule citronskal ned til risottoen før servering.

Krydder schnitzlerne med salt og peber. Steg dem ved høj varme et par minutter på hver side til de er gyldne. Tag dem af varmen og lad dem hvile et par minutter før servering.

Hak rødkålet meget fint. Pil appelsinen og skær den i små fine tern. Rist solsikkekernerne på en tør pande.

Lav en dressing af honning, saften fra ½ citron, salt og peber. Vend kål og appelsinstykker i dressingen. Lad gerne salaten trække lidt inden servering.

Drys de ristede solsikkekerner over salaten før servering.

Servér skinkeschnitzel med risotto og rødkålssalat.

Velbekomme.