



OVNBAGT RISOTTO MED GRÆSKAR

TILBEREDNINGSTID: 1 T 45 MIN

INGREDIENSER

- 2 spsk. olivenolie
- 2 skalotteløg, hakket fint
- 2 fed hvidløg, hakket fint
- 175 g arborio-ris
- 150 ml tør hvidvin
- 1 liter grøntsagsbouillon, holdes varm på komfuret
- 80 ml piskefløde
- 1/4 lille græskar, uden kerner, skåret i både
- Salt og friskkværnet sort peber
- Tilbehør: 3-4 spsk. cremefraiche og 2-3 spsk. revet parmesan

TILBEREDNING

1. Risotto: Varm olivenolien i en stor, lav iCook-gryde (for eksempel Senior Sauté-gryden fra Family Set). Opvarmes ved middelvarme. Tilføj skalotteløg, hvidløg og en knivspids salt. Steg i 5-6 minutter, indtil de er bløde.
2. Tilføj ris og steg i 2-3 minutter, mens du rører ofte, indtil de ser gennemsigtige ud. Tilføj vin, bring i kog, og lad simre i endnu 2 minutter.
3. Hæld bouillon i lidt ad gangen med en øse. Rør og lad simre, indtil risene har suget al bouillon, før du tilsætter mere bouillon.
4. Fortsæt, indtil risene har suget al bouillon og er møre og cremede. Omkring 25-30 minutter. Du får måske ikke brug for al bouillon.
5. Forvarm oven til 190°C.
6. Når risene er klar, røres piskefløden i, og de smages til med salt og peber. Læg risene i en bradepande, og læg græskarbådene over.
7. Bag i omkring 30-40 minutter, indtil risottoen er gylden på toppen og græskarret er mørt.
8. Tilbehør: Tag ud af ovnen, og lad hvile i 5 minutter, før retten serveres med cremefraiche. Drys med revet parmesan. Shred the Parmesan in mixer and add it on top.

AMAGRAM