

Lisa Lemke

i ett gott samarbete med

Korvpojkar



Risotto med kryddkorv och svamp

4 portioner, ca: 40 minuter.

"Risotto är en härligt len och matig hösträtt. Här samsas den med smaker som hör hösten till, som karljohanssvamp och kryddig korv med chili och lök."

Vad behöver jag?

- 1 gul lök • 2 stora vitlöksklyftor • 1/2 urkärnad chili
- 1 förpackning chili/lök kryddkorv • 200 g färsk svamp, t.ex. karljohan, kantareller eller skogschampinjoner • olivolja • 3 dl carnarolis • 2 tsk torkad rosmarin • 3 dl torrt och oekat vitt vin • 16 dl hönsbuljong • 3 dl finriven parmesan + till servering
- salt och svartpeppar

Hur gör jag?

1. Skala och strimla lök och vitlök. Hacka chilin fint. Hacka korvarna grovt. Rensa svampen och skär den i mindre bitar.
2. Hetta upp en gryta med olivolja och fräs kryddkorv, svamp, lök, vitlök och chili tills löken är mjuk. Tillsätt ris och rosmarin och låt det fräsa med i några minuter under omrörning. Häll i vinet och låt det koka in på svag värme. Rör om då och då och fortsätt att göra så under hela koktiden. Tillsätt lite av buljongen och låt den koka in på fortsatt svag värme och rör om då och då under tiden. Späd i omgångar med hönsbuljong efterhand som vätskan kokar in. Låt riset sjuda tills det har blivit mjukt men med lite kärna i mitten. Rör nu kraftigt hela tiden tills riset är helt mjukt. Tillsätt mer buljong om det behövs.
3. Ta bort kastrullen från värmen. Rör ner parmesanen och smaka av med salt och peppar. Risotton ska gärna vara ganska lös innan du rör ner parmesanen för osten kommer att binda samman allt. Lägg på ett lock och låt stå i ca 2 minuter. Servera med mer parmesan.

