

VECKANS FAVORITER

RÖDBETSRIOTTO

Recept av: Plog Foods

4 portioner

INGREDIENSER

2-3 msk PLOG rödbeta

3 st charlottenlök
(finhackad)

2 klyftor vitlök (finhackad)

3 msk rapsolja

3 dl risotto ris

1 krm torkad rosmarin

3 dl vitt vin

6 dl buljong

2 dl riven ost (lagrad)

100 g chevré

salt och svartpeppar

4 st kvistar färsk rosmarin

GÖR SÅ HÄR:

Hetta upp rapsolja i en tjockbottnad rymlig kastrull. Fräs finhackad charlottenlök och vitlök några minuter utan att det tar färg.

Tillsätt PLOG rödbeta, risotto ris och torkad rosmarin och låt blandas och bli varmt någon minut.

Tillsätt sedan successivt vin och värmd buljong. Låt vätskan koka in innan nytt hälls på.

Riset brukar ta 20 minuter för att bli klart med tuggmotstånd.

När riset är klart tillsätt den rivna osten så att den blandas in och smälter.

Servera med en skiva chevré och färsk rosmarinkvist.

**MATKOOPERATIVET
HELSINGBORG**