

VECKANS FAVORITER

MANDELMANNENS RISOTTO MED NAKENKORN

Recept av: Familjen Madelmann
Fyra portioner

INGREDIENSER

5 dl nakenkorn (eller vetekorn av någon sort)
2 schalottenlökar eller 3-4 salladslökar
2 klyftor vitlök
125 g shiitake svamp, eller champinjoner
3 msk smör, till stekning
1 lagerblad
4 dl vitt vin
1 l buljong
2 msk smör, till stekning
2 dl riven ost
2-3 libbstickeblad
125 g grön sparris, späd örtsalt
peppar

GÖR SÅ HÄR:

Dag 1:

Skölj nakenkornen och låt dem ligga i blöt över natten.

Dag 2:

Häll bort vattnet från kornen.

Skala och hacka löken och vitlöken. Hetta upp smör i en stekpanna, lägg i lök och vitlök och fräs tills löken mjuknar. Skär svampen i bitar. Tillsätt svampen i lökfräset. Krydda med örtsalt och peppar

Tillsätt sedan korn, lagerblad och libbstickeblad. Låt allt fräsa en stund.

Häll på vinet och låt det koka in. Späd med buljongen, lite i taget. Rör då och då, låt buljongen koka in mellan

påfyllningarna tills risotton är krämig.

Tillsätt hel sparris i kastrullen och koka sparrisen klar under lock några minuter.

Avsluta med att röra ner den rivna osten. Späd ev med mer buljong eller vatten. Smaka av med örtsalt och peppar.

TIPS!

Frost sparris går utmärkt att använda om det inte är säsong.