

VECKANS FAVORITER

NAKENKORNSRISOTTO MED SHIITAKE

Recept av:

Familjen Mandelmann

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.

**MATKOOPERATIVET
HELSINGBORG**