RISOTTO MED SKOGSSOPP OG SPINAT

Stek soppen i smør og legg den så til side. Stek hvitløk og løk. Når løken har blitt myk og blank tilsettes risottorisen. Stek det hele under omrøring i 2-3 minutter.

Tilsett hvitvin og la den koke inn. Tilsett kyllingkraft litt etter litt og la det småkoke til væsken er absorbert i risen. Rør inn spinaten, smak til med salt, pepper og sitron og rør inn sopp og parmesan rett før servering.

INGREDIENSER

2 l Kyllingkraft

750 g Risottoris

600 g Norrek soppblanding EPD: 1034750

300 g Norrek løkterninger EPD: 919274

200 g Norrek spinat (tint) EPD: 1132950

50 g Norrek hvitløk, hakket EPD: 4798096

5 dl hvitvin

2 stk saften av sitron

150 g revet parmesan

Salt og pepper