



Krämig risotto med grönsaker och skaldjur

 40 MINUTER

GÖR SÅ HÄR:

1. GRÖNSAKER: Ansa och finhacka fänkålen. Skär tomaterna i små bitar. Ansa och skiva salladslöken.
2. Fräs fänkålen i olja i en stekpanna ca 3 minuter. Tillsätt tomater och salladslök, smula ner buljongtärningen och fräs ca 1 minut. Häll över vinet och sjud ca 3 minuter, tills grönsakerna är nätt och jämnt mjuka.
3. Skala och finhacka schalottenlöken. Koka upp vatten, vin och buljongtärningar i en kastrull.
4. Fräs löken mjuk i olja i en gryta under omrörning. Tillsätt riset och fräs ca 1 minut. Häll på hälften av buljongen och koka på svag värme, rör om då och då. Tillsätt sedan mer buljong i omgångar alltefter som den sugts upp av riset. Fortsätt tills riset är nätt och jämnt mjukt, ca 20 minuter. Vänd ner parmesan och grönsakerna med sitt spad.
5. SKALDJUR: Stek pilgrimsmusslorna i smör i en stekpanna ca 1 minut på varje sida. Salta. Värm havskräftstjärtarna försiktigt vid sidan om ca 1 minut.
6. Fördela risotton på tallriker och toppa med skaldjur.

TILL 4 PERSONER:

5 schalottenlökar
7 dl vatten
2 dl torrt vitt vin
1 ½ hönsbuljongtärning
2 msk olivolja
3 dl arborioris
2 dl färskrivet parmesanost

GRÖNSAKER:

1 litet fänkålsstånd (150 g)
10 körsbärstomater
5 salladslökar
2 msk olivolja
1 hönsbuljongtärning
1 dl torrt vitt vin

SKALDJUR:

8 pilgrimsmusslor
2 msk smör *Scampi*
½ tsk salt
4 havskräftstjärtar utan skal

Garnera med basilika