



Grillad biff med risonirisotto

Ingredienser 2 personer

200 g	utskuren biff
2 krm	salt
1 krm	svartpeppar, nymald

Risonirisotto

100 g	risoni
4 dl	vatten
1 dl	vitt vin eller vatten, (torrt vin)
1 tsk	salt
50 g	rödlök
1 st	vitlösklyfta
100 g	broccolibuketter
50 g	soltorkade tomater i olja
50 g	oliver
25 g	rucola
2 msk	basilika, hackad
2 krm	svartpeppar, nymald

Garnering

2 msk	parmesan, riven
-------	-----------------

Tillagning

En mager men likväl krämig och smakrik risotto blir det med risonipasta. Risonin gör också rätten extra snabblagad. En grillad biff är gott till.

1. Koka upp vatten, vin och salt. Häll i risoni och sjud utan lock ca 8 min.
2. Skala och hacka lök och vitlök. Blanda lök, vitlök och broccoli med risonin och sjud ytterligare 3 min.
3. Skär tomterna i bitar. Vänd ner tomatbitar, oliver, rucola och basilika i risonirisotton. Smaka av med peppar. Garnera med parmesan.
4. Salta och peppra biffarna och grilla dem 1-2 min på var sida. Servera genast.