



## Ostrisotto med svamp

### Ingredienser 6 personer

---

200 g	blandsvamp, karljohan eller kantareller
2 st	schalottenlök
1 msk	smör
4 dl	arborioris
2 dl	torrt vitt vin
1 l	hönsbuljong, tärning + vatten
200 g	vällagrad präst, eller svecia
1 krm	svartpeppar, nymald

### Garnering

1 knippe	timjan, färsk
----------	---------------

### Tillagning

---

30 min

En karaktärsfylld lagrad ost betyder allt i den här rätten. Risotto serveras ofta som mellanrätt eller som tillbehör till kött och fisk. Men den fungerar utmärkt som huvudrätt tillsammans med lantbröd och en krispig grönsallad.

1. Ansa och skär svampen i bitar. Skala och finhacka löken. Fräs lök och nästan all svamp (spara lite till garnering) i smör i en gryta tills löken blir glansig och all vätska kokat in. Tillsätt riset och fräs det glansigt. Häll ner vinet och ca 3/10 av buljongen.
2. Låt risotton koka på medelstark värme så att buljongen kokar in långsamt. Tillsätt mer buljong efter hand tills allt kokat in. Rör då och då, speciellt mot slutet av kokningen. Beräkna koktiden till ca 20 min för att riset ska få den rätta al dente-konsistensen.
3. Ta grytan från värmen och rör ner osten. Krydda med peppar, strö över kantareller och garnera med färsk timjan.