



## Saffransgul risotto med stekt lax

### Ingredienser 2 personer

---

2 dl	avorioris
0,5 st	gul lök
0,5 krm	saffran
1 st	hönsbuljongtärning
4 dl	vatten
0,5 st	citron, saft av
100 g	ärter, tinade, gröna
100 g	broccolibuketter, tinade, små
200 g	laxfilé, skinn- och benfri
1 tsk	smör
0,5 tsk	salt
1 krm	svartpeppar, nymald

### Tillagning

---

God citrondoftande risotto serveras med stekt lax. För att minska på fettet har lök och riskorn kokat direkt i buljong och citronsaft utan att först fräsa i olivolja.

1. Skala och hacka löken. Lägg lök, ris, saffran i en gryta. Smula ner buljongtärningen och späd med lite vatten. Rör om under tiden.

2. Späd efter hand med citronsaft och mer vatten. Låt koka i ca 15 minuter och rör ner ärter och broccolibuketter i risotton. Låt allt bli varmt.

3. Skär laxen i 1 1/2 x 1 1/2 cm stora kuber. Stek dem i smör i en stekpanna gärna med släpplättbeläggning ca 2 minuter runt om. Salta och peppra. Servera laxen på risotton.