



## Saffransrisotto

### Ingredienser 4 personer

---

1 st	gul lök
1 msk	olivolja
3 dl	avorioris
1 dl	torrt vitt vin
0,5 g	saffran, 1 paket
2 st	grönsaksbuljongtärningar
8 dl	vatten
2 dl	parmesan, riven färsk
1 krm	svartpeppar
1 g	

### Tillagning

---

Risotto har sitt ursprung i Italien, men den här är smaksatt med saffran och passar perfekt till vår svenska jul med skinka, köttbullar och revbensspjäll.

1. Skala och finhacka löken och fräs den mjuk i olivolja.
2. Tillsätt riset och rör om och låt det fräsa ett par minuter.
3. Blanda vin och saffran. Häll på det och låt koka in.
4. Tillsätt buljongen lite i taget. Rör hela tiden.
5. Låt risotton koka på medelvärme ca 20 minuter under ständig omrörning. Risotton ska var krämig och får inte bli för torr. Tillsätt i så fall mer buljong.
6. Tillsätt parmesan och servera genast. Den är godast nygjord men man kan värma den försiktigt i mikrovågsugn.