



Risotto med pancetta (el. bacon) asparges, tomat og purløg

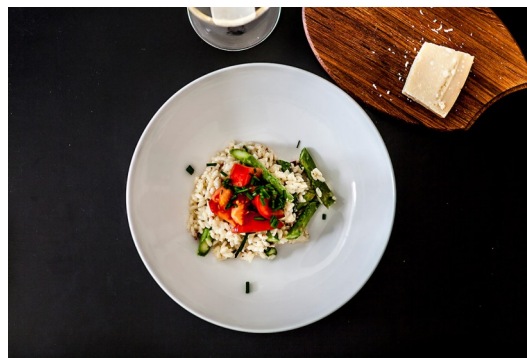
En lækker sommerrisotto med pancetta, asparges, friske tomater, purløg og parmasan. Retten kan laves hele året, men smager altså bare bedst om sommeren, når grøntsagerne og krydderurterne er fulde af smag.

Opskrift af: Henrik Ehlers

Tilberedningstid: 25 min
Antal personer: 4

Ingredienser

- 400 gr risottoris
- 200 gr. pancetta (el. bacon) skåret i tern
- 2 fed hvidløg
- 1 skalotteløg
- 1 dl hvidvin
- 9 dl grøntsagsfond
- 1 spsk. neutral flødeost
- friske grønne asparges
- gode tomater
- purløg
- 50 gram god revet parmasan
- evt. lidt citronsaft



Til denne ret anbefaler vi



Riesling Trocken, Forster Ungeheuer
Spindler Lindenhof
Pfalz, Tyskland
Varenr. 4258036



Riesling, Kamptal Terrassen
Weingut Bründlmayer
Kamptal, Østrig
Varenr. 4421036



La P'tite Vauvise, Touraine Sauvignon
Domaine Mathieu & Benoit
Fleuriet
Loire, Frankrig
Varenr. 1562836



Château Arrogant Frog Chardonnay
The Humble Winemaker
Languedoc, Frankrig
Varenr. 1489236



Fremgangsmåde

Rist pancettaen i olie i en tykbundet gryde, Tilsæt hakket hvidløg og hakket skalotteløg og rist med et par minutter. Tilsæt herefter risene og rist et par minutter mere.

Skrul blusset ned til middel varme, hvorefter der tilsættes væske; Start med hvidvin og lad det koge ind. Herefter tilsættes grøntsagsfond lidt efter lidt, mens der nænsomt røres rundt engang imellem. Gentag denne process et kvarters tid indtil risene er færdige. De skal have lidt bid.



Sluttelig tilsættes flødeosten og den revede parmasan. Vend asparges i de varme ris og smag til med citronsaft, salt og peber. (Vær lidt nænsom med salten, da både pancetta og parmasan har tilført retten en del saltet smag).

Retten serveres med friske tomater, hakket purløg, revet parmasan på toppen og et glas køligt riesling i glasset. Så er lykken gjort!