

Johnny´s

Risotto med karl johan från Wermlands Skogsförråd

Ingredienser 4 portioner:

- 200 g färsk eller 18 gram torkad karl johan från Wermlands Skogsförråd + 3 dl vatten
- 2 msk olivolja
- 50 gram smör
- 2 schalottenlökar, finhackade
- 1/2 vitlöksklyfta, finhackad
- 3 dl arborioris
- 2 dl torrt vitt vin
- 1 - 1 1/2 liter varm kycklingbuljong
- 2 dl finriven parmesanost
- salt
- svartpeppar
- färsk basilika

Så här gör du:

Använd en tjockbottnad gryta.

Fräs färsk svamp i olivolja och smör på medelvärme tills den fått fin ljust gyllene färg, ca 10-15 minuter. Torkad svamp får sjuda sakta i vatten med olja och smör till vattnet avdunstat, fortsätt sedan fräsa till svampen är gyllene och väldoftande. Tillsätt lök, vitlök och ris. Sänk värmen och fräs ytterligare någon minut utan att löken tar färg. Häll på vinet och låt det koka in. Späd sedan med varm buljong, lite i taget och låt risotton sjuda under ständig omrörning i ca 20 minuter. Riset skall ha en liten kärna och risotton skall vara ganska blöt och krämig.

Ta bort grytan från plattan och rör i parmesanosten.

Smaka av med salt och svartpeppar.

Garnera med basilikablad och servera genast med ett gott bröd, lite kallskuret och en god olivolja att ringla över risotton.

