

Jarl & Jettes opskriftkort

RISOTTO med svampe

Min kone Jette og jeg er meget glad for dyr og har selv 4 guldfisk (de var oprindelig i et bassin i haven, men vi synes at vinteren var for kold, så nu er de i et indendørs akvarium), så har vi en sort labrador, der nu er 13½ år og så har Jette sin hest på 9 år, det er en rød hanoveraner. Vi har så en masse småfugle i haven som vi vinterfodre og ligeledes i haven 7 vilde katte, 4 -6 egerne, røde og sorte og fra tid til anden rådyr og en grævling foruden ræv m.m. vi havde tidligere mange mus men både katte og ræv har gjort et godt indhug. De er vidunderligt at bo på landet og vi føler os virkelig privilegeret.

Hak 2 skalotteløg fint og skær 2 fed hvidløg i tynde skiver. Varm 2 spsk. olivenolie og 25 g smør i en gryde og sauter løgene, til de er klare, men ikke har taget farve. Skru op for varmen, tilsæt 400 g risottoris og svits dem godt i ca. 1 minut. Hæld 3 dl. Tør vermouth på, rør godt og drys med salt. Skru ned for varmen og kom 1 l god høsebouillon på lidt ad gangen, mens du rører. Lad risene absorbere bouillon, før der tilsættes mere. Forsæt med at spæde med bouillon, til risene er møre, men stadig har lidt bid. Det tager ca. 15-20 minutter.

Tag gryden af varmen og rør ca. 60 g. fintrevet parmesan i. Læg låg på gryden og lad risene trække i 2 minutter. Skær 400 g blandede svampe, f. eks. 250 g markchampignoner og 150 g shiitakesvampe i skiver og rist dem i lidt smør. Vend svampe og ca 10 spsk. persille i risottoen og høl rigeligt med parmesan over retten, drys med salt og peber og server straks.