Kantarellrisotto

Antal: recept_2019-12-28

En risotto är den perfekta rätten att servera vid fina middagar och speciella tillfällen. Denna risotto har en härlig umamismak från buljongen och gyllenbruna kantareller kryddade med vitlök.

Pris: 1 kr

2 dl risottoris
8 dl vatten
1.5 tärningar umamibuljong
2 schalottenlökar
2 klyftor vitlök
En klick veganskt smör
0.5 dl näringsjäst (jag använder Marigold)
0.5 dl vitt vin
Salt, svartpeppar
200 g kantareller (jag använde frysta)

Värm en tjockbottnad stekpanna till medelvärme och tillsätt lite vegansk smör. Pressa i den ena vitlöksklyftan och stek kantarellerna tills de släppt ifrån sig sin vätska och fått en fin gyllenbrun färg. Krydda med salt och svartpeppar och lägg kantarellerna åt sidan.

Finhacka schalottenlöken och stek den i stekpannan i lite vegansk smör tillsammans med den andra pressade vitlöksklyftan. Tillsätt risottoriset och stek det i ca 5 minuter tills ristet blivit lite genomskinligt. Rör om då och då. Under tiden, värm vattnet i en gryta och tillsätt buljongtärningarna och låt koka upp.

När riset är stekt och buljongen kokar så häll 1 dl av den kokande buljongen över risottoriset och rör om väl. Häll även på vinet och rör om. Fyll på med en deciliter av buljongen åt gången när den första kokat in i riset. Upprepa proceduren tills all buljong är slut och risotton har en fluffig konsistens med lagom tuggmotstånd. När du har i den sista decilitern av buljong, ha även i näringsjästen och rör om väl.

Rör tillsist ner de stekta kantarellerna, men spara några att lägga på toppen. Servera gärna risotton tillsammans med några skivor bröd.