



CA. 45 MIN



FARS RISOTTO



GODE OPGAVER TIL FAR OG BARN



Tilsætter risen og klipper persillen. Øser bouillon i lidt ad gangen. Lader være med at stjæle det dyre safran og sælge det i skolen.



Hakker løg og hvidløg fint, og skærer porren i fine strimler. Står for at røre i gryden med ris.

GIV RETTEN
KOKKEHUER



I SKAL BRUGE

Ca. 1 l grøntsagsfond (1 l vand + 2 bouillonterninger)
1 løg
1 hvidløg
1 porre
200 g frosne ærter
1 håndfuld persille
1 spsk. olie
200 g risottoris (Arborio eller Vialone) eller grødris
½ tsk. safrantråde (gurkemeje kan bruges i stedet for)
1 spsk. olivenolie
1 lille klat smør – ca. 15-20 g
2 spsk. revet parmesanost
Salt

Tilbehør:

I kan spise risottoen til alt – fx kød, salater, et godt stykke fuldkornsbrød og gulerodsstænger.



SÅDAN GØR I

1. Fyld en gryde med 1 l vand og tilsæt 2 bouillonterninger. Få det til at koge.
2. Pil og hak løg og hvidløg fint. Skær porren i fine strimler.
3. Hæld de frosne ærter op i en skål.
4. Hak persille fint – brug evt. en saks og klip i et glas.
5. Find endnu en gryde og steg løg, porre og hvidløg i olien ved middelvarme.
6. Tilsæt så risene til grøntsagerne og rør godt rundt.
7. Tilsæt bouillon lidt ad gangen, således at risene aldrig mangler væske.
8. Knus safrantrådene i en morter, og opløs dem derefter i en kop bouillonvand og hæld det i.
9. Efter ca. 15 min, eller når risene er møre, hælder I parmesan, persille, ærter og smør i. Rør rundt.
10. Fjern gryden fra blusset og læg låg på.
11. Lad gryden stå i 10 min.

GODE TIPS



For italienerne er risotto en samtaleret. Derfor skal I bare give jer god tid til at stå stille og roligt og øse bouillon i risene. Så kan I snakke lidt om, hvordan dagen er gået.

SCAN KODEN



... og se hvordan I laver retten.