

Risotto med räkor och Chevré ost

Ingredienser

50 gram finhackad gul lök

2 tsk olivolja

3 dl ris

6 dl grönsaksbuljong

300 gram broccoli i buketter

200 gram zucchini i tärningar

2 klyftor pressad vitlök

2 tsk olivolja

400 gram skalade räkor

100 gram mild Chevré ost

En rejäl knippa finhackad citronmeliss

12 st svarta oliver i vatten

4 skivor grovt lantbröd

Så här gör du

Fräs löken i olivolja i en kastrull. Rör ner riset och späd med buljongen, lite i taget.

Låt risotton koka ca 20-25 minuter. Rör då och då.

Fräs under tiden broccoli, zucchini och vitlök i lite olja i en stekpanna.

Blanda ris, grönsaker, räkor, Chevré, citronmeliss och oliver i en vacker skål.

Servera bröd till.