

Risotto med kantareller & rostad parmaskinka

4 personer:

- 4 dl risottoris t ex arborio eller carnaroli
- 1 l vatten
- 4 msk konc. kycklingfond
- 1 msk konc kantarellfond
- 2 dl vitt torrt vin
- 5 scharlottenlökar
- 3 msk smör
- 1 msk olivolja
- 400 g kantareller
- ca 1/2 tsk salt
- svartpeppar från kvarn
- 200 g finriven parmesanost
- 6 skivor parmaskinka
- ruccolsallad

Gör så här:

1. Koka upp vatten och fond i en kastrull.
2. Finhacka scharlottenlöken och fräs i smör och olivolja i en stor tjockbottnad kastrull.
3. Tillsätt riset och låt fräsa i ytterligare någon minut. Rör om.
4. Häll på vinet och låt det koka in. Rör om.
5. Tillsätt buljongen i omgångar på låg värme. Rör om med jämna mellanrum. Koka i 25-30 minuter eller tills riset är al dente och risotton fått en krämig konsistens.
6. Ansa kantarellerna och hacka grovt. Spar gärna några små snygga som dekoration.
7. Stek i smör på ganska hög värme. All vätska ska koka bort. Smaka av med salt och peppar.
8. Lägg parmaskinkan på ugnsplåt med bakplåtspapper. Rosta i ugnen på 175°C i ca 8 minuter.
9. Riv parmesanost.
10. Blanda ner svampen och osten i risotton.

Dekorera med hela svampar, flarn av rostad parmaskinka och lite ruccolasallad.
Servera med ett gott bröd t ex focaccia,