

Risotto med kantareller & rostad parmaskinka



4 personer:

- 4 dl risottoris, t ex arborio eller carnaroli
- 1 l vatten
- 4 msk koncentrerad kycklingfond
- 1 msk koncentrerad kantarellfond
- 2 dl vitt torrt vin
- 5 schalottenlökar
- 3 msk smör
- 1 msk olivolja
- 400 g kantareller
- 1/2- 1 tsk salt
- svartpeppar från kvarn
- 200 g finriven parmesanost
- 8 skivor parmaskinka
- Ruccolsallad till dekoration

Gör så här:

1. Koka upp vatten och fond i en kastrull.
2. Finhacka schalottenlöken som du sedan fräser i smör och olivolja i en stor tjockbottnad kastrull utan att ta färg.
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. Stek i smör på ganska hög värme. All vätska ska koka bort. Salta och peppra.
7. Lägg parmaskinkan på ugnsplåt med bakplåtspapper. Rosta i ugnen på 175°C i ca 8 minuter.
8. Riv parmesanost som du blandar ner i risotton tillsammans med svampen. Smaka av med salt och peppar.
9. Dekorera med hela små svampar, flarn av rostad parmaskinka och lite ruccolasallad.

Servera gärna med ett gott bröd, t ex focaccia.