

Risotto med svampe og persille

Til 16 personer

600 gr. Arborio risottoris
8 skalotteløg, finthakket
4 spsk. hakket timian
4 spsk. fintskåret bacon
8 små håndfulde tørrede vilde svampe (f.eks. Karl Johan)
8 dl. Hvidvin
12-16 dl. Hønsefond
200 gr. Smør
200 gr. Revet frisk parmesanost
12-16 spsk. helt finthakket persille

HUSK:

Det vigtigste når man laver risotto, er ikke at røre for meget i risene. De bliver hurtigt til risengrød, og det er ikke meningen. Risene skal være 'al dente' når risottoen er færdig, dvs. med et lille 'knæk' i midten af kornet

Svampene udblødes i vand i en halv times tid, og skylles grundigt fri for jord. Tørres i et klæde.

Risottoen:

Start med at gøre alle ingredienser klar.

I en gryde sauteseres løg, bacon og timian med en klat smør. Herpå røres risene i, og rister med et par minutter. Svampene tilsættes og varme igennem. Hvidvinen hældes ved af et par gange og koger væk. Det samme sker med fonen. Hvis risene ikke er al dente, når fonden reduceres væk, spædes med vand, så risottoen har noget at koge i.

Når risene er al dente, tilsættes ost og lidt smør. Det er vigtigt, at risottoen ikke er kogt helt tør, når ost tilsættes, da denne har brug for noget væske at emulgere med.

Herefter må risottoen IKKE koge, da osten ikke kan klare høje temperaturer og skiller.

Smag til med salt og peber.

Ved serveringen vendes risottoen med hakket persille. Konsistensen må gerne være cremet.