



En oppskrift fra Handlekraftig.no

Risotto med brennesle

Denne er copy/paste fra Ceciliesmat.no

Ingredienser:

- 200 gr brennesle
- 2 sjalottløk, finhakket
- 2 fedd hvitøk
- 4 dl varm kyllingkraft/buljong
- 4 dl arborioris
- 4 ss smør
- 60 gr revet parmesan

Fremgangsmetode:

1. Skyll neslene godt og fjern evt. grove stilk. Forvell neslene i 3 minutter. Flytt deretter over i iskaldt vann. Ta bladene ut og klem ut så mye vann som mulig.
2. Kjør neslene sammen med oljen med en stavmixer til den er helt glatt grønn "pesto". Dersom den blir for tykk, tilsett et par ss vann. Sett til side.
3. Fres sjalottløken og 1 fedd hvitløk i litt olje til løken har blitt blank og myk. Tilsett risen og fres et par minutter til, til risen også har blitt blank.
4. Senk varmen og tilsett kyllingkraften litt etter litt mens du rører. Dersom du bruker kyllingbuljong, anbefaler jeg å vente til slutt med å tilsette det slik at den ferdige risottoen ikke blir for salt. Spe da bare med kokt vann.
5. Når risottoen har kokt i ca. 15 minutter vil den trolig være al dente. Sånn spiser italienerne helst risottoen, men om du vil kan du godt koken noen minutter til. Når den har fått den konsistensen du ønsker tilsetter du evt. kyllingbuljongen og rør da inn smøret. Når det har smeltet, rør inn 3 ss av spinatpestoen og parmesanosten. Smak om risottoen trenger mer salt.

Server risottoen straks. Vel bekomme.