

Vårfräsch risotto

Här kommer ett favoritrecept som har hängt med i många år. Det blir mycket mat, perfekt med lunchlåda dagen efter.



Risotto med falukorv och senapssås

4 portioner

3 dl avioriris

6 dl grönsaksbuljong (tärning + vatten)

1 stor röd paprika

1 purjolök

400 g falukorv

1 msk olja

1 burk majs (300 g)
1 paket djupfrysta ärtor (250 g)
1-2 vitlöksklyftor
1 tsk örtsalt
1-2 krm svartpeppar
1 ask körsbärstomater
50 g rucola

Sås

2 dl turkisk yoghurt
1 msk fransk senap



Koka riset i buljongen i en kastrull enligt förpackningens anvisningar. Skölj, kärna ur och skär paprikan i bitar. Skölj, ansa och strimla purjolöken. Skiva korven och skär den i halvmånar. Stek korv, paprika och purjo i oljan i en stekpanna. Låt majsen rinna av och blanda i pannan tillsammans med ärtorna. Pressa i vitlöken och krydda med salt och peppar. Blanda i det färdigkokta riset. Skölj och halvera tomaterna. Skölj och skär salladen i mindre bitar. Vänd ner tomater och sallad i risotton.

Blanda turkisk yoghurt med senap. Servera risotton med såsen till.