

Asparges-risotto med citron

Ingredienser:

Boullion:

1/2 l vand

1 tsk salt

1 stk løg

1 stk gulerod

400 g grønne asparges

1 1/2 stk løg

2 spsk extra jomfru olivenolie

30 g (usaltet) smør

300 g risotto-ris

2 spsk reven citronskal

1 tsk trøffelolie

2 spsk frisk persille

Fremgangsmåde:

-Boullion: Tilbered en boullion af vand, salt, løg, gulerod og bunden af aspargesene.

-Hak løg i små stykker. Steg løg let i olivenolie samt halvdelen af smørret.

-Tilsæt ris og steg dem let i 4 min. Tilsæt lidt efter lidt grøntsagsboullionen i takt med at den bliver absorberet af risene.

-Skær asparges i stykker og tilsæt dem efter 10 min.

-Når risottoen er næsten færdigkogt, tilsættes revet citronskal. Tilsæt desuden resterende smør og rør kraftigt i retten i 5 min.

-Tilsæt dråber af trøffelolie og hakket persille.