Risotto med svampe

Forret til 4 personer

2 1/2 dl "Arborio" eller "Carnaroli" risotto ris
1 skalotteløg
1 stort fed hvidløg
lidt timian
1 laurbærblad
100 gr faste blandede svampe eller 1/2 pakke tørrede, udblødte fx Carl Johan
2 dl hvidvin
5 dl hønse- eller kalvebouillon
75 gr lufttørret italiensk eller spansk skinke
1 dl friskrevet lagret parmesan (Parmigiano-Reggiano)
usaltet smør
salt og peber
lidt gammel balsamico

Start med at klargøre bouillonen og sæt den til side.

Skalotteløg og hvidløg finthakkes og sauteres i usaltet smør, sammen med de udskårne svampe.

Tilsæt ris, timian og laurbærblad og fortsæt ved middel varme.

Hvidvinen tilsættes af fire gange og den koges ind mellem hver gang. Når vinen er kogt ind tilsættes bouillonen, også af flere gange. Eftefhånden som bouillonen koges ind, bliver risen mere og mere fyldig og cremet. Husk at røre i gryden hele tiden, indtil risene er bløde og cremede men ikke kogt helt ud. Der må gerne være lidt bid i dem stadigvæk. Det tager ca 25 min.

Den lufttørrede skinke varmes med de sidste minutter. Smag til med salt og peber.

Gør risottoen smidigere ved at tilsætte en klat usaltet smør og rør forsigtigt rundt.
Riv parmesanen og vend den forsigtigt i risottoen. og lad den hvile et par minutter mens osten smelter.

Ved servering hældes lidt gammel balsamico rundt om risottoen.

Fremstillingstid: ca. 25 - 30 min.



