



Spinatrisotto

En smuk grøn risotto der er en fryd for øjet og som smager helt vidunderligt. Servér endelig med masser af revet fast modnet ost, som tilføjer umami og salt til retten.



[Bedøm opskrift](#)



30 min

Apr – Okt

Vegetar

Lav på gluten

Lav på laktose

Ingredienser

4 pers.

1 løg

15 g smør

1 spsk olivenolie

200 g risottoris

2 dl hvidvin

9 dl hønsefond

150 g **frisk babyspinat**

50 g fast modnet ost, f.eks. Vesterhavsost eller Parmesan

1 citron

Opskriftudvikling, styling og foto: Maria Charlotte Larsen

Tilberedning

- 1 Hak løg fint.
- 2 Tag en mellemstor tykbundet gryde og stil den på medium varme.
- 3 Kom smør og olivenolie i og lad det smørret smelte.
- 4 Tilsæt løg. Steg i ca. 1 minut, uden at løgene tager farve.
- 5 Kom risottorisene ved og steg yderligere i ca. 2 minutter.
- 6 Tilsæt hvidvin og lad det fordampe.
- 7 Tilsæt hønsefonden lidt ad gangen, ca. 1 dl ad gangen indtil risene har absorberet væsken. ca. 18-20 minutter.
- 8 Skyl babyspinaten.
- 9 Tag 50 g spinat og blend det med 75 g vand til en grøn væske.
- 10 Riv osten på et rivejern.
- 11 Lige inden risottoen er færdig tilsættes den grønne væske og revet ost. Rør rundt i ca. 1,5 minut.
- 12 Tag gryden af blusset og tilsæt resten af den friske babyspinat.
- 13 Smag til med salt, friskkværnet peber og citronsaft.

