



**Risotto med rosenkål og mandler**

Denne version er med rosenkål, mandler og ekstra parmesan, som er perfekt til en grøn forret.



Bedøm opskrift



30 min



Okt – Feb



Dagligt grønt



Lav på gluten



Vegetar

## Ingredienser

4 pers.

2 dl risottoris

1 spsk smør

1 spsk olivenolie

2 spsk **finthakket løg**

2 fed finthakket hvidløg

1.5 dl hvidvin

5 dl grøntsagsbouillon

300 g **rosenkål**

100 g fintrevet parmesan

salt og peber

1 spsk smør

### Topping

100 g mandler

olivenolie

salt

*Opskrift og styling: Louisa Lorang. Fotograf: Lene Samsø*

# Tilberedning

- 1 Sautér risene i smør og olie. De må ikke tage farve. Kom løg og hvidløg ved og lad det sautere til de er bløde, men stadig ikke har farve.
- 2 Hæld vin på lidt af gangen og fortsæt derefter med bouillon.
- 3 Rør jævnligt.
- 4 Snit rosenkål i tynde skiver, gem lidt til pynt.
- 5 Tilsæt rosenkål når risene er næsten møre, vend parmesan i og tag gryden af varmen. Smag til med salt og peber og vend lidt ekstra smør i.
- 6 Smut imens mandlerne.
- 7 Rist mandlerne i olivenolie på en varm pande. Rist dem i 4-5 minutter.
- 8 Krydr mandlerne med salt. Hæld en smule kogende vand på rosenkålsbladene.
- 9 Servér risotto toppet med rosenkålsblade og ristede mandler.



## Tip

Denne portion er som forret til 2 personer, men risottoen er også perfekt som hovedret til en grøn gæst.

