



Risotto med ristet pistasjølje og stekt sopp

En varm og kremete risotto med en pistasjvri. En perfekt balanse med stekt sopp, sprø utenpå og myk inn, full av karakter. Hele retten er løftet av den unike smaken av ristet pistasjølje, ferskheten av balsamico med pistasj, og en unik blanding av krydder i vår Dukkah.

🕒 30 min

🔪 Medium

Instruksjoner

- Tilberedning marinert sjampinjong:**
- Ha hverdagsoljen i en stekepanne.
- Del sjampinjongene i små biter og stek dem forsiktig i 2-3 minutter på middels varme.
- Ha soppen over i en bolle og bland inn ristet pistasjølje, balsamico med pistasj, havsalt og nykvernet sort pepper.
- Sett soppen i kjøleskapet, og la den marinere i minst 2-3 timer, gjerne opptil 1 døgn for dypere smak.
- Tilberedning risotto:**
- Fres finhakket sjalottløk i 1 ss hverdagsolje i en kasserolle i ca. 1 minutt.
- Tilsett risottorisen og fres videre i ca. 2 minutter under omrøring, til risen blir blank.
- Hell i hvitvinen og la den redusere til omtrent halvparten.
- Tilsett litt og litt kraft mens du rører, og la væsken koke inn før du tilsetter mer. Fortsett til risen er kremet og al dente (ca. 18 minutter totalt).
- Rør inn parmesan, rømme, en skvett sitronsaft og urtesalt. Smak til med nykvernet pepper.
- Fordel risottoen på tallerkener og topp med den marinerte,



Ingredienser

Porsjoner 4

Ingredienser marinert sjampinjong:

- 1 ss hverdagsolje
- 4 stk sjampinjonger
- 1 ss ristet pistasjølje

1 ts balsamico med pistasj

1 klype havsalt fra Camargue (Fleur de Sel)

Ingredienser risotto:

250 g risottoris (f.eks. Arborio eller Carnaroli)

1 stk sjalottløk

1 liter kyllingkraft eller grønnsakkraft

0.6 dl hvitvin

30 g vellagret parmesan (minst 26 mnd), revet

1 ss rømme

stekte soppen.

- 13** Ringle over ristet pistasjølje, og smak til med Dukkah med Qazvin-pistasjnøtter for ekstra aroma og tekstur.

litt sitronsaft

1 *ss* hverdagsolje

1 *ss* ristet pistasjølje (per tallerken)

1 *klype* urtesalt til salat & pasta

litt Dukkah med Qazvin-pistasjnøtter

Nykvernet sort pepper