

Risotto med stilton 4 pers

Servér med grøn salat til.

Risotto

1 stk løg, finthakket

olivenolie til stegning

400 g arborioris (risottoris)

1 dl øl

9 dl grøntsagsbouillon

75 g stilton

100 g parmesan, fintrevet evt. lidt mascarpone salt og peber

citrontimian

Sådan gør du

Svits løg i lidt olivenolie.

Tilsæt risene, og lad det sautere et par minutter, til risene bliver blanke.

Tilsæt øl, og rør rundt – skænk lidt øl i til nedenstående øvelse.

Tilsæt bouillon en smule efter smule, mens du rører langsomt og jævnlige i risottoen. Det kræver lidt tålmodighed, men det lønner sig!

Efter ca. 20 minutter er bouillon brugt, og risene er møre.

Rør stilton i risottoen, og lad den smelte.

Rør parmesan og evt. mascarpone i.

Smag til med salt og peber, og pynt med citrontimian.

God appetit og skål.