

## Sparris och jordärtskocksrisotto



Ingridienser till 4-6 personer.

300 gram färsk grön sparris.

200 gram jordärtskockor.

2 schalottenlökar.

1 liter grönsaksbuljong.

2-3 matskedar margarin.

5-6 deciliter avoriris.

1,5 deciliter torrt vittvin.

1,5 deciliter grädde.

1 knippe persilja.

salt och svartpeppar.

### **Gör så här:**

Skölj och skiva sparrisen, spara topparna.

Skala och skär upp jordärtskockorna och spara hälften till toppingen.

Finhacka schalottenlöken.

Koka upp buljongen och ställ åt sidan.

Fräs sedan schalottenlöken i margarin i en stor kastrull tills den är mjuk.

Tillsätt sparris och jordärtskocksbitarna och fräs i cirka 2 minuter.

Häll på riset och blanda ihop tills allt ris blir glansigt.

Häll sedan på vinet under omrörning.

Sänk temperaturen något och späd sedan med lite buljong i taget under omrörning tills buljongen är slut och riset är mjukt.

Låt buljongen hela tiden absorberas innan du heller på mer.

Finhacka och tillsätt persiljan (spara lite till garnering).

Tillsätt grädden och rör om ordentligt.

Smaka av med salt och svartpeppar från kvarn.

Fräs slutligen jordärtskockbitarna och sparristopparna i margarin i ett par minuter och toppa risotton med detta och hackad persilja.