

## Svampe risotto for fjeldtosser - til 4 jyder (2024):

### *Ingredienser:*

750	gram	Fuldkorns risotto ris – Kogt sammen med hvidvin og tørret
3	dl	hvidvin
3	dl	grøntsagsboullion med 3 tern (altså boulliontern til 1,5 liter)
2	stk	Løg - hakket og tørret.
2	fed	Hvidløg – hakket og tørret
1	håndfuld	Persille – tørret
500	gram	Champignon eller kantarel – Skiveskåret og tørret
3	spsk	Olivenolie
50	gram	Parmesan
		Salt & peber

### *Forberedelse hjemmefra:*

Boullion og hvidvin hældes i en gryde og sættes i kog. Risotto risene tilsættes, og koges ved svag varme til risene har absorberet væsken. Derved er risene forkogte, og har optaget smagen af vin og boullion. Massen tørres på bagepapir i en tørremaskine.

Løg og hvidløg pakkes sammen når det er tørret.

Svampe og persille pakkes sammen når de er tørret

Olie tages med i en fælles beholder til turen.

Man kan med fordel pakke de tørrede ingredienser i papirsposer eller madpapir før det vacuumpakkes. Dermed kan al luften suges ud, og de tørrede ingredienser kan ikke stikke hul i vacuum pakningen.

### *Tilberedning på turen:*

Sauter løg og hvidløg i olien indtil de er klare, uden at have fået farve. Tilsæt svampe ved svag varme, og lad dem optage den sidste rest olie uden at brænde på.

Sæt 2 gryder med hver 4 dl vand i kog. Fordel ris og de sauterede grøntsager i de 2 gryder. Rør.

Sæt gryderne i en termopose 20 minutter, mens de trækker vandet. Vend risene halvvejs med en ske, så hele blandingen får mulighed for at suge vand.

Sæt gryderne over medium varme, og rør jævnlige men forsigtigt i blandingen under hele processen. Tilsæt mere vand i små mængder, i takt med at vandet koger ind i risottoen. Cirka ½ dl ad gangen - forvent at bruge 2-3 dl vand per gryde.

Smag til med salt og peber og persille undervejs. Pas på at risene ikke bliver for udkogte. Risottoen skal gerne have en lidt våd og cremet substans når retten er færdig.

Rør med revet parmesan før servering. Velbekomme.