

BRUG DISSE OPSKRIFTER

Kære kunde

Vi har været nødt til at ændre en råvare i din kasse, da den ikke levede op til vores forventninger. Derfor får du **flødeost naturel** i stedet for **ricotta**. Brug derfor disse opskrifter på **dag 1** og **dag 2** i stedet for de opskrifter, der er i opskriftsarket i bunden af trækassen.

Du er altid velkommen til at kontakte os på **70 26 00 66** eller **info@aarstiderne.com**

DAG
1

Aspargesrisotto med grønkål og flødeost

Tilberedningstid ca. 35 minutter

1 løg (finthakket)
1-2 fed hvidløg (finthakket)
1 pose risottoris
1 bundt grønne asparges (i 2 cm skiver på skrå)
½ pose grønkål (ribbet og groft hakket)
Reven skal af ½-1 citron
¼-½ bæger flødeost naturel
Tjek, at du selv har: Olivenolie, havsalt, sort peber
og evt. hvidvin og bouillon

Køkkennote: Grønne asparges er det første tegn på forår. Disse asparges er de første spanske. De skal endelig ikke tilberedes for meget, men stadig have bid og en frisk, grøn farve.

Asparges har en træet bund, som ikke er rar at tygge i. Knæk derfor den nederste del af aspargesene, og kasser den, inden du skærer aspargesene i skrå stykker.

1. Sæt 5-6 dl vand over at koge til risotto, gerne i en elkedel.

Skyl og klargør grøntsagerne, så de er klar, når de skal bruges i opskriften.

2. Sauter finthakkede løg og hvidløg klare i en gryde med lidt olie.

3. Tilføj risottoris, vend godt rundt, og sauter til risene er klare. Hæld evt. ½-1 dl hvidvin på, og lad det koge næsten helt ind.

4. Hæld lidt kogende vand (eller evt. bouillon) på, og lad risottoen småsimre under omrøring indtil væsken er absorberet. Fortsæt med resten af væsken, i alt ca. 6 dl (ca. 5, hvis du har haft vin på først).

5. Varm en pande med lidt olie op, og sauter asparges og grønkål sprødmørt, 2-3 minutter. Krydr godt med reven citronskal, salt og sort peber.

6. Vend flødeost i risottoen, og derefter asparges og grønkål. Smag til.

Servering

Server risotto i en dyb skål.

