



SAFRANRISOTTO

Risotto er egentlig lite brukt i Norge. Utrolig godt og veldig enkelt. Risotto er mye brukt i Italia til lunch, spesielt i nord. Safranrisotto – Risotto alla milanese stammer fra Milano. Det som er viktig med risotto er å ikke koke den for lenge og ikke servere den for tykk.



- Geir André Sjørnsen, Gastronom Catering

ca 5 porsjoner

Safran etter smak - bruk tråder, ca 1/2 ts
2 sjalottøk
2 dl hvitvin
ca 1 liter kjøttbuljong
5-6 ss smør
350 gr Arborio eller Carnaroli ris
80 gr nyrevet parmesanost
salt og nykværnet pepper

Ha safranen i en kopp med noen dråper vann. Hakk løken i små terninger. Smelt smøret i en gryte. Tilsett løken og rør godt rundt. Viktig at dette ikke blir brunt! Når løken har fått surret litt tilsetter en risen. Rør godt og ha deretter hvitvinen i. Vinen skal nesten kokes helt inn. Deretter tilsetter en litt buljong om gangen i puljer i ca 15 minutter. Viktig at en da tilsetter litt buljong om gangen og lar dette koke nesten helt inn før en tilsetter mer. Etter at risen har kokt i ca 5 minutter tilsetter en safranen og lar denne koke med resten av tiden.

Risottoen er normalt ferdig etter 15-18 minutter. Det skal være litt tygg i risen når den serveres og den skal være relativ tynn. Tilsett 2-3 ss smør og parmesan rett før servering.

Hvis en ønsker det kan en ha i finhakket gulrot, selleristang etc. i risottoen de siste 5 minuttene av koketiden. En kan servere risottoen som en mellomrett eller forrett med f.eks kamskjell eller ferske sjøkreps (som på bildet).

Vinanbefaling

Sandrone Dolcetto d`alba 2006
Polnummer: 44935

Denne produsenten har i de senere år blitt en av de mest anerkjente vinprodusentene i Piemonte. Jeg var så heldig at jeg fikk besøke dem i sommer, en opplevelse som jeg sent vil glemme.

Til en rett som denne vil jeg anbefalen en ung og fruktig vin som Dolcetto. Dolcetto bruker jeg mye til pastaretter og risottoer, litt avhengig av ingrediensene i rettene.



Geir André Sjørnsen – gastronomcatering.no