

Risotto med svampe og chorizo

Endnu en efterårsret som kan varieres i det uendelige, vi brugte en blanding af brune champignon og kantareller samt en god krydret chorizo pølse.

Ingredienser

100 g chorizo
½ l hønsebouillon
3 spsk. olivenolie
100 g revet parmesan
350 g risottoris
1-2 dl hvidvin
300-400 g blandede svampe
2-3 skalotteløg finthakket
Revet citronskal til pynt
Persille til pynt



Sauter skalotteløg og ris i en gryde med lidt olie i 2-3 minutter. Tilsæt halvdelen af bouillon og hvidvinen. Læg låg på og lad det koge 25-30 min. ved svag varme. Tilsæt mere væske undervejs. Risottoen skal hele tiden have en lind konsistens. Efter 10 minutter tilsættes halvdelen af parmesanen. Smag risottoen til med salt og peber og lad den koge videre.

Rist svampene på en pande med lidt olie. Rist skiver af chorizopølse, tilsidst vendes svampe og pølse oveni risene. Pynt med revet parmesan, revet citronskal og persille.

Server med et koldt glas Emotion Chardonnay/Viognier

EMOTION vinene kommer fra de bedste marker, og er dybe og koncentreret i smagen. Vinstokkene regnes blandt de bedste i Württemberg.

Fantastisk hvidvin med duft af friske forårsblomster ledsaget af ristede mandler. En fin fed og cremet tekstur med et fint afstemt syreindhold.

