

Risotto med svampe



Antal: 4 personer

Ingredienser

200 g selleri, skrælleet og skåret i små tern (eller andre rodfrugter eks. gulerødder, pastinak mv.)
200 g kartofler, skrælleet og skåret i store tern
1 fed hvidløg, rensset og hakket
1 spsk. olie
Lidt muskatnød
Lidt hvid peber

Grøntsagssauté:

½ spsk. rapsolie
1 fed hvidløg, rensset og hakket
200 g rødbeder, skrælleet og skåret i meget meget små tern
1 bdt. Forårsløg eller 1 stort rødløg, rensset og skåret i små stykker
50 g valnødder
Salt
Peber

Tips: Her kan bruges de grøntsager man bryder sig om, og gerne i en blanding og dobbelt mængde.

Tips: For en lidt spicy smag kan tilsættes en hel mild chili - server gerne med chutney

Fremgangsmåde:

Kartofler, hvidløg, salt og peber lægges i en gryde, og dækkes med vand så det dækker. Bring det i kog og lad det simre i 30 minutter.

Varm olien, tilsæt hvidløg, rødbeder og sauter forsigtigt i 5 minutter. Tilsæt resten af grøntsagerne og valnødderne og sauter dem møre ca. 5 minutter.

Grøntsagerne tages af varmen og hældes i en sigte, hvor de kan dryppe af. Hæld dem i en skål – tilsæt olien og mos dem med en gammeldags kartoffelmoser. Smag til med salt, muskat og hvid peber.

Server mosen med den varme grøntsagssaute og med et lunt fuldkornsbrød til

Velbekomme!