

Risotto

6 løk	9 liter vann
3 kg gulrot eller squash	6 ss grønnsaksbuljong
1-2 stykker parmesan	Smør og olje til steking + en
200 g champignon	klatt smør før servering
3-4 purreløk	Salt og pepper
3 ½ liter ris	

Kok opp vann og buljong. Skjør grønnsaker og sopp i små biter.

Varm smør og olje i en ny kjele, og stek grønnsakene noen minutter. Tilsett risen og la det steke et par minutter.

Tilsett den kokende buljongen litt etter litt. Det må røres hele tiden, og vannet skal være nesten innkokt før det tilsettes mer.

Når risen er ferdig kokt tilsettes revet parmesan og en klatt smør. Smak til med salt og pepper, tilpass eventuelt andre krydder etter smak.

STIFTELSEN —
ROBIN
HOOD
HUSET
—