

# Risotto med champignon

2 personer

1 lille rødløg  
1 porrer  
250 g champignon  
1 spsk. olivenolie  
2 kviste timian  
1½ dl. risotto-ris  
3 dl kogende grønsagsbouillon\*  
salt  
friskkværnet peber  
parmesanost

## Tilberedning:

Hak løget fint. Rens porren og skær den i ½ cm ringe. Rens champignon og halver dem. Varm olien i en gryde og svits det hakkede løg i 1 minut. Tilsæt porrer og champignon i endnu et minut. Rør hyppigt rundt i retten. Kom timiankvistene og risene i gryden og mæt risottoen med bouillon\*, ca. 1 dl af gangen – flere gange i 15-20 minutter. Risottoen må ikke koge tør, og den må heller ikke være for våd. Risene skal være al dente – med bid i. Fjern timiankvistene. Risottoen smages til med salt, peber og serveres med høvlet parmesanost eller du kan vende osten i retten.

\*Du kan erstatte 1 dl af grønsagsbouillon med hvidvin.

Opskrift af diætist Helle Kromann