

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

RISOTTO MED PARMESAN & CHÈVRE D'ARGENTAL
SEVERAS MED LJUVLIGA LAMMRACKS



Risotton 4 personer:

- 1 gul lök, ca 80 g
- 1 dl olivolja
- 4 dl arborioris
- 2 dl torrt vitt vin
- 1 1/2 liter kalv eller grönsaksbuljong
- 2 1/2 dl parmesan, färskriv
- 150 g getost Chèvre d'Argental
- 1 citron, endast zest

Lammracks 4 personer:

- 3-4 lammracks per pers.
- 4 kvistar rosmarin
- olivolja
- Flingsalt
- Svartpeppar
- 3-4 vitlöksklyftor

Gott & snyggt till:

- Grillade citronhalvor
- Ungsbakad vitlök
- Rosmarin till dekoration

Gör så här:

Risotton

1. Skala och finhacka löken. Fräs den mjuk, utan att den tar färg, i rikligt med olivolja. Använd en tjockbottnad kastrull.
2. Vänd ner riset, höj värmen något och rör tills riset blandat sig väl med löken och känns torrt. Rostningen gör att riset lättare absorberar buljong och smaker
3. Häll på vinet och låt det ånga bort helt.
4. Tillsätt 1/3 av buljongen (den måste vara varm, annars avstannar kokningen)
5. Beräkna koktiden för riset från det att du häller på buljongen.
6. Rör sakta tills riset absorberat all buljong, tillsätt sedan 1-2 dl i taget. Sänk värmen en aning.
7. Risotton skall koka lugnt och behöver röras om ofta.
8. Det tar ca 17-20 min beroende på rismängd, kastrullens storlek, buljongens värme mm.
9. Ta bort kastrullen från plattan och blanda sedan ner den förskrivna parmesanen.

10. Se till att risotton är lös när parmesanen tillsätts.
11. Smula därefter i getosten och riv över citronen. Bland runt ordentligt.

Färdig att servera!

Lammracken:

Gör så här:

1. Putsa lammet från hinnor och senor.
2. Dela lammet mellan benen så du får jämnstora racks.
3. Finhacka vitlök och rosmarin.
4. Salta, peppra och gnid in båda sidorna på lammet med vitlökshacket.
5. Stek i olivolja tills bitarna fått fin färg och du är nöjd med innertemperaturen.
6. Strö över den hackade rosmarinen på båda sidor på bitarna.
7. Lägg upp med risotton och garnera gärna med mer vitlök, grillad/ stekt citron och någon kvist rosmarin.