

Majrisotto á la Pisa

4 personer

Majrisotto med baconchips och rostade grönsaker

1-2 paket skivat bacon
3 dl avoriois
1 gul lök
2 burkar Green Giant majs 198 g
3 dl mjölk
100 gram parmesanost
3 dl vatten
1 msk smör
1 grön zucchini
2 små palsternackor
1 knippe vårlök
1 ask sockerärter
salt och peppar
olivolja
färsk basilika



1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Skär zucchini i skivor, palsternacka i klyftor, skär bort en bit blast på vårlöken.
3. Vänd grönsakerna i olivolja på en plåt och salta, vänta med sockerärterna.
4. Lägg baconskivorna på en egen plåt.
5. Sätt in båda plåtarna (bacon under och grönsaker över) i ugn ca 20 min.
6. Blanda i sockerärter när 5 minuter återstår.
7. Finhacka gullöken. Fräs löken och ris i smör i kastrull, tillsätt 3 dl vatten och 1 tsk salt, koka upp under lock.
8. Dra av kastrullen från spisen när det börjar koka. Rör om, låt stå med locket på i ca 10 min.
9. Koka upp mjölk, tillsätt majs och mixa lätt.
10. Riv parmesanosten fint.
11. Ställ kastrullen med ris på spisen när det är klart. Rör ner majsås och riven parmesan.
12. Rör hela tiden tills risotton blir krämig, smaksätt med salt och peppar.
13. Finstrimla några blad basilika.
14. Vänd runt de rostade grönsakerna med finstrimlad basilika.
15. Häll risotto i varsin skål, varva grönsaker med baconchips på toppen.

Det här kan barnen göra

Vänd grönsakerna i olivolja på en plåt och salta
Lägg baconskivor på en plåt
Riv parmesanosten fint
Vänd runt de rostade grönsakerna med finstrimlad basilika
Varva grönsakerna med baconchips till torn
Akta fingrarna från värmen

