



Svamprisotto med majs och parmesanost

4 portioner

3 dl risottoris

2 msk smör

1 schalottenlök

6 dl kycklingbuljong

1 dl vitvin

1 burk (198 g) Green Giant majsorn

50 g parmesanost

2 kvistar bladpersilja, strimlade

2 salladslökar, strimlade

2 msk smör

400 g blandad svamp (kantareller, karljohansvamp, champinjoner)

½ rödlök, skalad

Finhacka schalottenlöken och fräs den och riset i smör utan att det tar färg.

Tillsätt vin och kycklingbuljong och låt sjuda på svag värme tills riset känns al dente.

Ansa svampen och strimla rödlöken tunt.

Fräs dessa i smör och krydda med salt och peppar.

Blanda risotton och svampen med salladslök, majs och persilja.

Smaka av med salt, peppar och riven parmesanost.

Spara lite av osten och använd som garnityr.

