



OVNSBAKT RISOTTO MED GRESSKAR

TILBEREDNING OG STEKETID: 1 T 45

INGREDIENSER

- 2 spiseskjeer olivenolje
- 2 sjalottløk, finhakket
- 2 fedd hvitløk, finhakket
- 175 g Arborio-ris
- 150 ml tørr hvitvin
- 1 l grønnsaksbuljong, som holdes varm på pannen
- 80 ml ekstra fet
- *kremfløte*
- 1/4 lite gresskar, med frø fjernet og skjært i tynne skiver
- Salt og nykvernet svart pepper
- Til servering: 3-4 spiseskjeer crème fraîche og 2-3 spiseskjeer raspet parmesan

TILBEREDNINGSMETODE

1. For risottoen: Varm olivenolje i en stor, flat iCook-panne (for eksempel senior Sauté-pannen fra familiesettet). Sett den på middels varme til den er varm. Legg til sjalottløk, hvitløk og en klype salt. La dette varmes i 5-6 minutter til det har blitt mykt.
2. Legg til risen og la koke i 2-3 minutter mens du rører ofte til det får et gjennomsiktig utseende. Legg til vinen og vent til det koker før du setter ned varmen og lar det småkoke i 2 minutter til.
3. Bland inn én suppeskje med buljong og la det småkoke til risen har absorbert all buljongen før du blander inn neste suppeskje med buljong.
4. Fortsett til risen har absorbert all buljongen og er myk og kremete; omtrent 25-30 minutter. Det er ikke sikkert at du trenger å bruke all buljongen.
5. Forhåndsvarm stekeovnen til 190°C (170° varmluft) | 375F | gass 5.
6. Når risen er klar, rører du inn den ekstra fete kremfløten og krydrer til etter smak. Legg den i et ovnfast fat og legg gresskarbitene på toppen.
7. Bak i 30-40 minutter til risottoen er gylden på toppen og gresskaret er mørt når du tar i det med en kniv.
8. Til servering: Ta ut av ovnen og la stå i 5 minutter før du serverer med en dash crème fraîche. Strø litt raspet parmesan over det hele.