Cremet svamperisotto med æblevin og stegte æbler

4 personer

Ingredienser

300 g risottoris
300 g champignon
1 skalotteløg
30 g smør
2 dl Able Aroma æblevin
ca. 8 dl hønsebouillon
75 g friskrevet parmesan
1–2 danske æbler
1 spsk olivenolie
Salt
Friskkværnet peber
Frisk basilikum til servering

Forberedelse

Rens champignonerne og skær dem i kvarte eller grove skiver.

Hak skalotteløget fint.

Skær æblerne i både.

Varm hønsebouillonen op i en gryde og hold den varm.

Risotto

Smelt ca. 20 g smør på en stor pande eller i en bred gryde.

Steg champignonerne ved god varme, til de er gyldne. Tag cirka en tredjedel af svampene fra og gem dem til serveringen.

Skru lidt ned for varmen. Tilsæt skalotteløget til svampene på panden og steg det et par minutter, uden at det tager farve.

Tilsæt risottorisene og lad dem stege med i ca. 1 minut.

Hæld Able Aroma i og lad vinen koge næsten helt ind.

Tilsæt derefter den varme bouillon lidt ad gangen. Kom først mere bouillon i, når risene har optaget det meste af væsken. Rør jævnligt.

Fortsæt i ca. 18–20 minutter, til risene er cremede og møre, men stadig har lidt bid.

Tag risottoen af varmen. Rør parmesan og de sidste ca. 10 g smør i. Smag til med salt og friskkværnet peber.

Stegte æbler

Mens risottoen koger, varmes olivenolien på en separat pande.

Steg æblebådene ved god varme, til de er gyldne på begge sider, men stadig har lidt bid.

Servering

Fordel risottoen på tallerkenerne.

Læg de gemte stegte champignoner og æblebådene ovenpå. Afslut med lidt friskrevet parmesan og frisk basilikum.

Server et glas Able Aroma til retten.

Bon appétit

Enjoy Able