



# UGNSBAKAD RISOTTO MED PUMPA

TILLAGNING OCH KOKTID:: 1 TIM 45 MIN

## INGREDIENSER

- 2 msk olivolja
- 2 schallotenlökar, finhackade
- 2 vitlöksklyftor, finhackade
- 175 g Arborioris
- 150 ml ml torrt vitvin
- 1 l grönsaksbuljong, håll varm på spisen
- 80 ml vispgrädd
- 1/4 liten pumpa, urkärnad, skuren i tunna klyftor
- Salt och färskmalen svartpeppar
- Serveras med: 3-4 msk crème fraîche och 2-3 msk riven parmesan

## SÅ HÄR GÖR DU

1. Risotton: Hetta upp olivolja i en stor, plan iCook-panna (exempelvis Senior Sauté-pannan ur Family-setet). Ställ på medelvärme tills den är upphettad. Lägg i schallotenlök, vitlök och en nypa salt. Fräs i 5-6 minuter tills mjukt.
2. Lägg i ris och stek i 2-3 minuter. Rör om ofta tills riset blir genomskinligt. Tillsätt vin, koka upp, och låt sedan sjuda i ytterligare 2 minuter.
3. Tillsätt buljong slev för slev. Rör om och låt sjuda tills riset har sugit upp hela buljongen innan du lägger i nästa slev.
4. Fortsätt tills riset har sugit upp hela buljongen och är mörkt och krämigt i konsistensen. Det bör ta cirka 25-30 minuter. Det kan hända att du inte behöva använda all buljong.
5. Sätt ugnen på 190 °C (170 ° varmluft).
6. När riset är färdigt rör du i vispgrädd och kryddar efter smak. Sleva över i en ugnsfast form och toppa med pumpaklyftor.
7. Grädda i cirka 30-40 minuter tills risotton har fått färg och pumpan är mjuk när du känner efter med en knivspets.
8. För servering: Ta ut ur ugnen och låt stå i 5 minuter