

Risotto med mykost eller vegansk (uten alkohol)

Fire porsjoner / 40 minutter

Oktober 2026 / Hans Ulrich Stalder / Besøk www.quantophon.com

Ingredienser

- ☐ Sjalottløk (ca. 80 g) og to fedd hvitløk
- ☐ Litt fersk persille til pynt
- ☐ 30 g smør eller vegansk smøralternativ
- ☐ 10 g olivenolje
- ☐ 350 g risottoris (f.eks. Carnaroli eller Arborio)
- ☐ Avslukningsvæske: 1 ss Condimento Bianco og 100 g vann
- ☐ 750 g vann
- ☐ 50 g appelsinjuice
- ☐ 1½ toppet ts grønnsaksbuljong
- ☐ 150 g Taleggio eller mild Vacherin, uten skorpe og skåret i små terninger
- ☐ Ha salt og nykvernet pepper klart



Fremgangsmåte

1. Ha 30 g smør og 10 g olivenolje i en stekepanne.
2. Finhakk sjalottløken og hvitløksfeddene, og ha dem i pannen.
3. La alt surre ved 120 °C i 3 minutter.
4. Tilsett risen og la den surre sammen med løken i 3 minutter ved 120 °C. Rør om flere ganger.
5. Bland Condimento Bianco og vann, og hell blandingen over risen.
6. Tilsett vann, appelsinjuice og grønnsaksbuljong, og kok i 18 minutter ved 100 °C.
7. La risottoen trekke videre i pannen uten lokk i 2 minutter.
8. Hell risottoen over i en forvarmet serveringsbolle, og rør inn osteterningene.
9. Smak til med salt og nykvernet pepper, og pynt eventuelt med persille. Server rykende varm på forvarmede tallerkener.

Merknader

Vanligvis trenger du 275 g væske per 100 g risottoris. Hvis du tilsetter andre ingredienser i risottoen, for eksempel sopp, må vannmengden justeres.

Veganske alternativer til Vacherin og Taleggio: «Taleggio på cashewbasis», «Mondarella – Soft Rouge», «Rotskimmelost fra Bedda» eller «La Raclette og Soft White fra New Roots».

Vær så god!