

RISOTTO MED PANCETTA & ÆRTER

Ingredienser til 4 personer

- 1 ltr. hønse- eller grøntsagsfond
- 85 gr. smør
- 3 skalotteløg, finthakket
- 125 gr. pancetta i tern
- 280 gr. arborioris
- 1½ dl. tør hvidvin
- 225 gr. optøede, fine ærter
- salt og peber
- høvlet parmesanost til servering



Sådan gør du...

- 1** Hæld fonden i en stor gryde og bring den i kog. Skru ned og lad den simre svagt.
- 2** Smelt 55 gr. af smørret i en anden stor, tykbundet gryde. Tilsæt skalotteløg og pancetta og steg det ved svag varme i 5 minutter, indtil skalotteløgene er blevet klare. Rør af og til. Tilsæt risen og steg den i 2-3 minutter under konstant omrøring, indtil alle kornene er blanke og omsluttet af fedtstof.
- 3** Hæld vinen i og kog den under konstant omrøring, indtil den næsten er fordampet. Tilsæt varm fond lidt ad gangen og kog under konstant omrøring, indtil al fonden er opsuget. Fortsæt med at koge og tilsætte fond i cirka 10 minutter.
- 4** Tilsæt ærterne og fortsæt med at tilsætte lidt fond i yderligere 10 minutter, eller indtil risen er mør og væsken opsuget.
- 5** Rør resten af smørret i og krydr med salt og peber efter smag. Hæld risottoen op i en varm serveringsskål, drys høvlet parmesan over og servér omgående.

MANDAG D. 21. MARTS KL. 9.30

ÅBNER I KORSGADE 16

DEN GODE SMAG
MAD · VIN · DELIKATESSE

BL.A. ITALIENSKE, FRANSKE, SPANSKE SPECIALITETER

LUFTTØRREDE SKINKER
OSTE
PESTO, SALSA
PASTA
FRISKMALET KAFFE
VIN
DESIGN
HJEMMELAVEDE SANDWICH
BRØD
CHOKOLADER
OG MEGET ANDET

I FORRETNINGEN ER DER EN LILLE CAFÉ
MED FRISKBRYGGET KAFFE MED KAGE,
SAMT FORSKELLIGE SANDWICH.

VELBEKOMME

PER JØRGENSEN