

Kantarellirisotto & Lindeman's Chardonnay

Tuo ripaus syksyistä aurinkoa lasiin ja lautaselle! Australian klassikko-valkoviinin kypsä hedelmäisyys toimii täyteläisen sienirisoton kanssa.



SALAATIT KASVISRUOKA



4 HLÖ



30-45 MIN



Lindeman's Bin 65 Chardonnay

AINEKSET

2 rkl voita

2 salottisipulia

½ l puhdistettuja kantarelleja

4 ½ dl risottoriisiä (Arborio tai Carnaoli)

2 dl Lindeman's Chardonnay -valkoviiniä

1 ½ l kasvislientä

1 dl raastettua parmesanjuustoa

suolaa & mustapippuria myllystä

VALMISTUSOHJEET:

- 1** Puhdista ja paloittele sienet. Kuutioi sipulit pieniksi kuutioiksi. Kuumenna kattilassa kasvisliemi kiehuvaaksi.
- 2** Laita sienet kuivaan kasariin ja kypsennä niitä kunnes neste irtoaa ja haihtuu.
- 3** Lisää sienien joukkoon voi ja pieneksi pilkottu sipulisilppu. Anna sipulin kuullottua.
- 4** Lisää riisi joukkoon ja kääntele lastalla kunnes se muuttuu läpikuultavaksi.
- 5** Kaada joukkoon valkoviini ja anna sen kiehtaen kunnes siitä on haihtunut puolet. Ala lisätä kuumaa kasvislientä risoton joukkoon kauhallinen kerrallaan 3-4 minuutin välein eli kunnes edellinen neste on lähes imeytynyt riisiin. Sekoittele risottoa vispilällä usein, jolloin riisistä irtoaa tärkkelystä ja risotosta tulee kernaista.
- 6** Risotto kypsyy vajaassa 20 minuutissa ja siinä saa olla hieman purutuntumaa. Jätä risotto melko löysäksi, sillä se vetäytyy hieman jäähtyessään ennen tarjoilua.
- 7** Kääntele parmesaaniraaste risottoon, mausta suolalla ja pippurilla. Lisää tarvittaessa hieman kasvislientä, jos risotto on liian jäykkää.
- 8** Tarjoile heti Lindeman's Chardonnay -valkoviinin kanssa.

