

Maisrisotto à la Pisa

Til 4 personer

Maisrisotto med baconchips og ristede grønnsaker

1-2 pakker skivet bacon
3 dl avoriois
1 gul løk
2 bokser à 198 g Green Giant®
Niblets® original
3 dl melk
100 g parmesanost
3 dl vann
1 ss smør
1 grønn zucchini
2 små pastinakker
1 knippe vårløk
1 eske sukkererter
salt og pepper
olivenolja
fersk basilikum



Sett stekeovnen på 200 grader.

Skjær zucchinien i skiver og pastinakken i båter, skjær bort en bit av toppen på vårløken. Vend grønnsakene i olivenolje på et stekebrett, og krydre med salt, vent med sukkerertene. Legg baconskivene på et eget stekebrett. Sett begge stekebrettene (bacon under og grønnsaker over) inn i stekeovnen i ca. 20 minutter. Bland i sukkerertene når det gjenstår 5 minutter.

Finhakk løken. Fres løk og ris i smør i en kasserolle, tilsett 3 dl vann og 1 ts salt, kok opp under lokk. Trekk kasserollen av platen når det begynner å koke. Rør om, la det stå med lokket på i ca. 10 minutter.

Kok opp melk, tilsett mais og visp lett. Riv parmesanosten fint. Sett kasserollen med ris tilbake på platen når den er ferdig. Rør inn maissaus og revet parmesan. Rør hele tiden til risottoen blir kremet, og smak til med salt og pepper. Finstrimle noen basilikumblader. Vend de ristede grønnsakene sammen med finstrimlet basilikum.

Hell risotto i fire skåler, legg grønnsakene lagvis med baconchips på toppen.

