



Sopprisotto med mais og parmesanost

Til 4 personer

3 dl risottoris

2 ss smør

1 sjalottløk

6 dl kyllingbuljong

1 dl hvitvin

1 boks (198 g) Green Giant-maiskorn

50 g parmesanost

2 kvister bladpersille, i strimler

2 salatløker, i strimler

2 ss smør

400 g blandet sopp (kantareller, steinsopp, sjampinjong)

½ rødløk, skrellet

Finhakk sjalottløken og fres den sammen med risen i smør, uten at det tar farge.

Tilsett vin og kyllingbuljong, og la det surre på svak varme til risen er al dente.

Rens soppen og skjær rødløken i tynne strimler. Fres dem i smør og krydre med salt og pepper.

Bland risottoen og soppen med salatløk, mais og persille.

Smak til med salt, pepper og revet parmesanost. La litt av osten være igjen, og bruk den som pynt.

