

Rosmarinspyd & jordskokkerisotto med trøffelolie

4 Personer

Ingredienser

8 Danpo inderfileter
Olivenolie evt. med rosmarin
Rosmarinkviste eller små træspyd
Salt, peber

Jordskokkerisotto

350 g. skrubbete jordskokker
1½ løg
Olivenolie
3 fed hvidløg
1/4 dl. timianblade
1/2 - 1 dl. tør hvidvin
250 g. risottoris
7-8 dl. bouillon
Safran
Salt, peber
Trøffelolie

Tilberedning

Skær 1/4 af jordskokkerne i meget tynde skiver og læg dem i iskoldt vand. Resten af jordskokkerne skæres i små tern.

Sauter hakket løg i olivenolie til det er mørt. Tilsæt hakket hvidløg, timianblade samt jordskokker i små tern og rist 10 min. Kom ris og safran ved, bland godt og hæld hvidvin hen over. Kog hvidvinen helt væk og tilsæt bouillon kogt med safran lidt af gangen. Lad risottoen koge ca. 20 min. for svag varme under jævnlig omrøring. Spæd løbende med ekstra bouillon.

Vend inderfileter i rosmarinolie og sæt dem på rosmarinkviste eller træspyd. Krydr med salt og peber og steg dem ca. 3 min. på hver side på panden. Dup de tynde skiver jordskokker tørre og steg dem sprøde i varm olivenolie. Smag risottoen til med salt, peber og trøffelolie. Drys med jordskokkefritter og server spydene til.

