

Stegt Minutfilet med svamperisotto

4 personer

Ingredienser

4 stk Danpo Minutfilet

Smør og olie til stegning

Salt og peber

300 g risottoris

1 løg/skalotteløg - finthakket

300 g svampe i grove stykker

2 spsk. olivenolie

1 liter hønsbouillon

20 g smør

50 g parmesan- revet

Evt. trøffelolie

Tilberedning

Svits løg og svampe i olivenolie i en høj pande. Hæld ris i en gryde og svits dem under omrøring, til de bliver blanke. Tilsæt lidt bouillon og lad det koge næsten væk under omrøring. Tilsæt mere bouillon og fortsæt på samme måde til risene er møre og let cremede. Det er vigtigt, at du rører i gryden ofte. Tilsæt igen lidt bouillon og rør smørret i. Risottoen skal have en blød og cremet konsistens. Top med revet parmesan, og smag evt. til med trøffelolie.

Krydr minut fileterne og steg dem i smør og olie på panden 2-3 min på hver side.



<h2>Kun 2-3 minutter på hver side</h2>