



Beräknat för 4 portioner

- 2 st scharlottenlökar
- 2 st vitlöksklyftor
- 1 + 1 msk olivolja
- 2 ½ dl avorioris (italienskt risottoris )
- 2 dl torrt vitt vin
- 7-8 dl grönsaksbuljong
- 1 st röd paprika
- ½ röd spansk pepparfrukt ( ta mera om du vill ha det hetare )
- 3 salladslökar
- 1 påse babyspenat ( ca 80 g )
- 500 g oskalade räkor
- 2 dl riven parmesanost
- salt
- svartpeppar

Gör så här:

Skala och finhacka löken och vitlöken. Fräs den i 1 msk olivolja. Tillsätt riset och låt det fräsa med en kort stund. Tillsätt vinet och låt koka med en stund. Späd med buljongen lite i taget och låt den koka in, späd med mera buljong. Låt koka 30 min eller tills riset är krämigt men fortfarande har en liten kärna. Rör då och då.

Kärna ur paprikan och pepparfrukten och finhacka den. Skiva salladslöken.

Hetta upp 1 msk olivolja och fräs paprika, chili och salladslök. Tillsätt spenat och låt den precis mjukna. Allra sist blandas räkorna i så att de blir varma.

Tillsätt räkröran och parmesanost till det kokta riset. Späd med mer buljong om det behövs.