



Risotto

Ingredienser:

RUNDKORNIKT ARBORIORIS	300 GR	SMÖR	25 GR	SALT	14 GR
SCHALOTTENLÖK	50 GR	RIVEN PARMESANOST	50 GR	PEPPAR	5 GR
KYCKLINGBULJONG	1 LITER	LÖK	50 GR		
VITT VIN	25 CL	OLIVOLJA	50 ML		

	Ingredienser	Vikt	Aktion				Lock	Övrigt
				Temperatur °C	Varvtal v/m	Tid minuter		
1	Schalottenlök	50 gr	Hacka löken i kärlet	–	1,500	Pulsa 3 gånger	Stängt	
2	Olivolja	50 ml	Svetta Schalottenlöken i kärlet	100 °C	-100 R-Mix	5 min	Stängt	
3	Arborioris	300 gr	Tillsätt	100 °C	-200 R-Mix	1 min	Stängt	
4	Vitt vin	25	Tillsätt	–			Stängt	
5	Varm kycklingbuljong	1 L	Tillsätt i 5 omgångar	90 °C	-200 R-Mix	17 min	Stängt	Tillsätt varm buljong precis så att riset täcks. När buljongen kokat in upprepas proceduren fyra gånger.
6	Smör	25 gr	Tillsätt	–		1 min	Stängt	
7	Parmesan Salt Paeppar	50 gr 14 gr 5 gr	Tillsätt	–		1 min		Smaka av och krydda



KÖKSMÄSTARENS TIPS

Obs! R-Mix måste användas från steg 2 för att inte riskornen skall skadas.