

Slavností rizoto s houbami a parmazánovými chipsy

Celkový čas vaření **45 min.** 20 min. Doba přípravy 25 min. Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):
2.017 kJ / 482 kcal

Tuky: **24,8 g** Bílkoviny: **17,5 g**
Sacharidy: **40,1 g**

INGREDIENCE

2 Porce

100 g směsi hub (např. bílé a hnědé žampiony, hlíva ústřičná apod.)
1 šalotka
100 g červeného zelí
2 lístky šalvěje
1 polévková másla
lžíce
80 g rýže na rizoto
100 ml bílého vína
300 ml zeleninového vývaru
1 čajová smetanového sýra
lžička
1 čajová dijonské hořčice
lžička
1 polévková javorového sirupu
lžíce
3 polévkové Kikkoman Sójová omáčka
lžíce přirozeně fermentovaná
tekuté ochucovadlo
1 špetka špetka skořice
řepkový olej
50 g čerstvě nastrohaného parmazánu

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Očistěte houby a polovinu z nich nakrájejte na kostičky. Oloupejte a nadrobno nakrájejte šalotku. Červené zelí omyjte, očistěte a nakrájejte na velmi tenké proužky. Šalvěj nasekejte najemno.

Krok 2

V pánvi rozehejte trochu másla a restujte houby se šalotkou, dokud nezačnou zlátnout. Přidejte rýži na risotto a míchejte, dokud nebude lehce průsvitná.

Přilijte bílé víno a nechte ho odpařit. Poté začněte postupně přidávat zeleninový vývar – vždy po troškách, přičemž neustále míchejte. Pokračujte, dokud rýže nebude al dente, což trvá přibližně 18 minut.

Na závěr vmíchejte smetanový sýr, javorový sirup, Kikkoman sójovou omáčku a nasekanou šalvěj.

Dochutě špetkou skořice a promíchejte.

Mezitím na pánvi rozehejte trochu řepkového oleje a orestujte zbylé houby a červené zelí. Dochutě je Kikkoman Sójovou omáčkou.

Servírujte risotto do hlubokých talířů, přidejte směs hub a zelí a posypte čerstvě nastrohaným parmazánem.