



## Risotto med selleri

### Det skal du bruge

8 skiver bacon (ca. 125 g)  
25 g smør  
320 g risottoris (ca. 4 dl)  
½ knoldselleri i tern (ca. 200 g)  
7 dl grøntsagsbouillon  
1 tsk groft salt  
200 g Hytteost 4%  
200 g rosenkål i tynde skiver  
¾ liter vand  
¾ tsk groft salt  
2 æbler i tern, (ca. 200 g)  
1 spsk friskpresset citronsaft  
1 spsk rapsolie  
¼ tsk groft salt  
friskkværnet peber

### Det skal du gøre

Skær bacon ud i tynde skiver og kom dem på en kold pande.

Ristes i 2 min. ved høj varme.

Skrud ned til middelvarme og rist dem til de bliver sprøde.

Læg dem på et stykke køkkenrulle.

Del dem i små stykker

Smelt smør i en tykbundet gryde. Kom risottoris i sammen med selleritern.

Svits det i et par minutter og kom bouillon ved og kog det i 15 min. under låg.

Kom hytteost i og giv retten et opkog.

Smag til.

Rosenkålen kommes i kogende vand tilsat lidt salt.

Giv dem et kort opkog og kom dem i en sigte .

Skyl med koldt vand og lad det dryppe godt af.

Bland det med æbleternene, olie, salt og peber.

Server straks risottoen rygende varm med æble-rosenkåls-topping og bacondryg.

Velbekomme

finn-ekelund.dk