

Safran risotto ml svampe ristet skinke syltet perleløg.

2 stk skalotteløg	
olie	1 skive skinke pr person
200 gr risotto ris	2 pakker bøgehatte
200gr svampe østershatte	olie
75 gr parmesan	salt peber
2 dl hvidvin	
5 dl hønsbouillon	8 stk perleløg
1/2 tsk safran	1 dl eddike
salt peber	1 dl sukker
25 gr smør	hakket persille til pynt

Børst østershattene skæres i fine tern, ristet af i lidt olie på en pande.

Pil løg skæres i fine tern sautes af i lidt olie i en gryde, tilsæt ris og vendes kom hvidvin på og lad det koge igennem. Kom de ristede østershatte og safran i, tilsæt lidt hønsbouillon ad gangen og lad det simre, spæd løbende til med hønsfond lad fonden være indkogt før nyt tilsættes, og rør godt hele tiden i risene, rør til sidst smør og parmesan i.

Smages til med salt og peber.

Skinke. Læg skinken på en bageplade med bagepapir sættes i en forvarmet ovn ved 200g til det er sprødt, tages ud og lægges på køkkenrulle.

Perleløg. Pil løgene skæres i kvarte kom dem op i en skål, kog eddike og sukker op til sukkeret er smeltet og hæld den varme lage over løgene lad dem trække indtil brug, del løgene i både. Skær bøgehatte fra roden og børst dem, de må ikke skylles, ristes af i olie krydderes med salt og peber.