Risotto med squash

Samlet tid **35 min.** **35 min.** Arbejdstid

Næringsindhold:
1.782 kJ / 426 kcal

INGREDIENSER

4 Portioner

50 g	smør
250 g	Aborio-ris
300 g	gul squash
120 ml	tør hvidvin
1 liter	grøntsagsbouillon
70 g	revet parmesanost
1 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
2 spsk.	hakket persille
1 nip	peber

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Smelt smørret på en stor pande. Tilsæt squash i 1 cm tykke skiver og ris under konstant omrøring, og steg til risene bliver klare.

Step 2

Hæld vinen over og rør, til den er fordampet. Tilsæt derefter bouillon lidt efter lidt og rør jævnligt. Lad det simre i ca. 20 minutter.

Step 3

Tilsæt til slut den revne parmesan og persille, og smag til med sojasauce og peber. Rør det hele godt sammen og server.