



# Äppel- och räkrisotto

6 personer

2 st äpplen  
500 g färskas räkor  
ca 1 lit skaldjursbuljong  
1,5 msk olivolja  
3 st schalottenlökar  
2 st vitlöksklyftor  
1 stånd blekselleri  
400 g arborioris  
3 dl torr vit vermouth  
salt och svartpeppar  
100 g smör

Risotto görs i flera steg och det kräver att du hela tiden är närvarande, men det är det värt. Tillagnings-tiden är ca 17-20 min.

Koka upp vatten och blanda ut buljongen. Stek den finhackade löken, vitlöken och bleksellerin i olja tills den mjuknar. Öka värmen och tillsätt riset (rör hela tiden). När riset är genomskinligt (det tar en minut eller två) tillsätter du vinet och fortsätter att röra.

När vinet kokat in i riset tillsätter du den första slevan buljong. Fortsätt röra och låt varje slev av buljongen koka in innan du tillsätter nästa. Tillsammans med sista slevan buljong låter du räkor och äpple koka med. När riset är klart tar du kastrullen från värmen, tillsätter smör och rör om. Smaka av med salt och svartpeppar.



Fler recept och mycket mer på [www.apelriket.se](http://www.apelriket.se)