Sopprisoni (Orzo med sopp)

Ingredienser



♥ 2 ss smør
♥ 200 g kantareller (renset vekt)
♥ 250 g aromasopp
♥ 1 purreløk
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 250 risoni / orzo
♥ 2 stk fond du chef, kylling (se tips)
♥ 5 dl vann
♥ 1,5 dl kremfløte
♥ 50 g parmesan
♥ 30 g frisk gressløk
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Ha smør i en stor panne. Rens og riv kantarellene i litt mindre biter. Skjær aromasopp i skiver. Finkutt purreløk og hvitløksfedd. Ha alt dette i pannen.

Stekes på middels varme i noen minutter, til soppen er stekt og purreløken er blank og myk. Kvern over salt og pepper.

Tilsett kyllingfond og vann. Ha deretter risoni i pannen. Bland godt og gi dette et oppkok under omrøring. Senk varmen på platen, sett på lokket og la småkoke til pastaen er gjennomkokt, ca. 10 minutter

Rør inn kremfløte. Tilsett ferskrevet parmesan og hakket gressløk. Rør godt slik at parmesanen smelter. Smak til om det trengs litt mer salt og pepper.

Dryss over litt mer gressløk til pynt. Serveres straks.

Tips

♥ Risoni fås kjøpt i flere norske matbutikker med godt utvalg. De finnes i litt ulike størrelser, men det har lite å si hvilken du bruker. Husk at risoni er det samme produktet som orzo, så står det orzo på pakningen, kan du bruke den på samme måte som risoni.

♥ Jeg har her brukt 2 fond du chef, kylling (à 28 gram) til 5 dl vann. Du kan alternativt bruke 2 terninger kyllingbuljong til 5 dl vann, eller du kan bruke 5 dl kyllingkraft. Det går også fint å bruke grønnsaksbuljong hvis du vil ha retten helt vegetar.

♥ Bruk ferskrevet parmesan og husk at osten må rives fint så den smelter raskt inn i den kokte risonien.

♥ Har du ikke kantareller, kan du bruke andre sopp slik som champignon, eller mer aromasopp.

♥ Sopprisoni serveres varm og nylaget!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sopprisoni-orzo-med-sopp