



MIDDAGSTIPS

Grillet breiflabb (4 personer)

med estragon, hvitløk- og chilismør, rekerisotto med fennikel, tomat- og estragon

Grillet breiflabb

4 stk breiflabbfilétstykker à 200 g

Salt og pepper

Litt rapsolje

1 boks estragon, hvitløk- og chilismør

Rekerisotto med fennikel, tomat- og estragon

200 g arborio risottoris

2 stk banansjalottløk, skrelt og finkuttet

1 stk fennikel(200 g)skylt og kuttet i 1/2 cm terninger

4 stk hvitløkfedd, skrelt og finkuttet

1 dl olivenolje extra virgin(fra Unio, Anfosso eller Pianogrillo)

2 dl tørr hvitvin

1 liter skalldyrkraft

75 g Rørossmør

50 g parmesan(Parmigiano

Reggiano)fint revet

400 g ferske reker(skrelte)

12 stk små plommeklasetomater, skylt og delt i to

1 liten bunt estragon, grovhakket

Salt og pepper

Saften av 1/2 sitron

Fremgangsmåte:

Krydre breiflabbstykkene med salt og nykvernet sortpepper. Pensle med rapsolje og gi dem ordentlig grillmønster i en het grillpanne. Bak dem ferdig i 180 graders ovn i ca. 12-15 minutter. Legg på en stor klukk med estragon, hvitløk- og chilismør, rett før servering.

Fres løk, hvitløk, fennikel og risottoris blankt, i olivenolje. Tilsett hvitt vin og la det koke inn. Tilsett varm skalldyrkraft, litt og litt. La det koke inn i riset, før du tilsetter mer kraft. Gjenta til riset er al dente(mykt på utsiden med en liten kjerne inni). Det tar ca. 20-25 minutter. Nå skal risottoen være ganske så bløt. Tilsett smør og parmesan. Rør om til osten smelter og risottoen blir noe klebete. Rør inn reker, halve plommeklasetomater og grovhakket estragon. Smak til med salt, nykvernet sortpepper og sitron.