Luolarisotto

Risotto trangialla kaupan raaka-aineista

Reseptin on luonut keittiömestari ja eräkokki Heikki Ahopelto

★★☆☆☆ 2-3 30 minuuttia

Ainekset risottopohjaan

- ½-1 kpl sipulia tai 2–3 pientä salottisipulia hienonnettuna
- 1–2 pientä kynttä valkosipulia hienonnettuna
- Tilkka tai kaksi öljyä
- 3–4 dl risottoriisiä
- Vettä kuumana (tarkka määrä riippuu keittotavasta)
- Kasvisliemikuutio (optio)
- Laktoositonta maitojauhetta (optio)
- Suolaa
- Mustapippuria
- Kuivattua tai tuoretta timjamia tai rosmariinia

Valmistus

1. Kuullota sipuleita öljyssä n. 3 min, lisää riisi ja kuullota 2 min lisää, älä ruskista.
2. Mausta suolalla ja pippurilla sekä halutessasi timjamilla tai rosmariinilla.
3. Lisää vesi kuumana vähän kerrallaan, koko ajan sekoittaen.
4. Lisää halutessasi kasvisliemikuutio. Huom. Älä lisää kasvisliemikuutiota kuumaan veteen!
5. Lisää nestettä vasta kun edellinen on imeytynyt riisiin.
6. Loppuvaiheessa voit halutessasi lisätä maitojauheen.
7. Jatka nesteen lisäämistä, kunnes riisi on sopivan kypsää. Älä anna risoton kuivua!
8. Viimeistele risottopohja esim. jollakin seuraavista:
   - sitruunan raastettua kuorta (ei mehua)
   - tuoreita tai kuivattuja yrttejä tai villiyrttejä
   - parmesaanijuustoa raastettuna
   - oliiviöljyä tai voita.

Lisukkeeksi: Kuivattuja sieniä, säilykekalaa, säilykelihaa, juureksia jne.

- ✔ Reseptin risottopohja on vegaaninen, laktoositon ja gluteeniton. Voit varioida ohjetta oman makusi mukaan!
- ✔ Lue ohje etukäteen huolellisesti läpi ja laadi valmistussuunnitelma, jotta kaikki risoton raaka-aineet ovat valmiina ja käytettävissä samaan aikaan.
- ✔ Raaka-aineiden käsittely ja määrät sekä siisteys ja järjestys ovat tärkeitä silloinkin, kun ollaan luonnossa.
- ✔ Mieti valmiiksi, minkä lisukkeen haluat risottoosi lisätä ja missä vaiheessa ruuanvalmistusta se lisätään: esim. kuivattuja sieniä, säilykekalaa, säilykelihaa tai juureksia. Tarvittaessa valmistele lisuke etukäteen.
- ✔ Huomioi raaka-aineiden luontainen säilyvyys. Talvella valmistetaan erilaisia risottoja kuin kesällä.

Herkullisia retkihetkiä!

Jaa retkitunnelmasi @visitorivesiofficial #visitorivesi #villasukkapääkaupunki