



Kalariisi

Aineet: 2 kkp riisiä
700 g erilaista kalaa
maustekimppu: valkosipulia, persiljaa, sipulia, timjamia, laakeria
sahramia
suolaa
pippuria
paprikajauhetta

Valmistus: Kala keitetään väljässä vedessä maustekimpulla ja sahramilla höystetyksi keitoksi, joka puserretaan siivilän lävitse. Riisi pestään ja kypsytetään lisäämällä se täten saatuun paksuun kalaliemeen, joka imeytetään riisiin. Maku tarkistetaan ja risotto tarjotaan heti, kernaasti persiljalla höystetyn voisulan ja sitruunanlohkojen kanssa. Koristeena voi käyttää katkaravunpyrstöjä, mutta risoton liiallista suolaantumista on varottava.

www.superkokki.com