



Svampprisotto med Karl Johan och naketkorn (4port)

Vissa år växer mycket Karl Johan-svamp och då är det bäst att passa på att plocka. Vi har fortfarande både torkad och fryst svamp kvar sedan förra året. Korn kan vi odla själva i Sverige, men naketkorn kan ändå vara litet svårt att hitta i butiker. Jag hittade en butik i Stockholm som sålde Warbo Kvarns produkter (augusti 2020). Naketkorn kan användas som ris, och har mer smak. Det är praktiskt att koka en större sats och sedan frysa ner i lagom stora förpackningar som man lätt och snabbt kan ta fram när man behöver dem.

- 5 dl välkockt naketkorn (fullkornsrís fungerar säkert bra, men det har jag inte provat till denna rätt)
- 200 g förvälld Karl Johan-svamp
- 1 gul lök, finhackad
- olja, exempelvis kallpressad rapsolja
- B-jästblandning (se separat recept) eller 1 buljongtärning
- havssalt efter smak (svamprätter "sväljer" ganska mycket salt)
- ca 1 msk kinesisk eller japansk soja
- 0,5 dl pulver av torkad Karl Johan-svamp (se separat recept) Kan uteslutas men ger en fylligare smak till risotton.
- ca 5 dl vatten

- 1-2 msk citronsaft
- färska örter, t.ex. fransk dragon, persilja eller basilika

Koka nakedkorn enligt anvisning på förpackningen. Förväll svampen i sitt eget spad genom att värma den på medelstark värme i litet olja så vätskan kokar in. Låt den hackade löken fräsa i olja tills den blir mjuk, men utan att den tar färg. Häll ihop korn, svamp och lök i en stekpanna. Tillsätt b-jästblandning eller buljong, samt svamppulver, soja och salt. Tillsätt ca 1 dl vatten och låt puttra på inte alltför stark värme. Tillsätt mer vatten, ca 1 dl i taget vartefter det kokar in. Risotton ska vara krämig när den är klar. När alla ingredienserna kokat ihop, vilket tar ca 20 minuter beroende på hur välkokt kornet var från början, och hur stark värme man har på spisen, tillsätts citronsaften och allt blandas ihop. Smaka av och tillsätt mer kryddor om det behövs. Strö över litet färska örter.

Passar bra tillsammans med tjocka tomatkivor, paprika, gurka eller en blandad sallad och gott bröd.

Suzanne Gundler