

# Risotto med ärter och citron

## Ingredienser

3 dl Avorio ris  
1 st Grönsaksbuljongtärning  
6 dl Vatten  
0,5 st Gul lök  
200 g Gröna ärter  
1,5 dl Grädde  
0,25 st Citron  
20 g Färsk persilja

Risotto är en riktig klassiker. Denna variant får syrlighet från citroner och sötma från färska ärter.

**Förberedelsetid:**

**Tillagningstid:**

**Svårighetsgrad:** Medel

**Portioner:** 4

## Tillagning

1.  
Skala och finhacka löken. Fräs i en skväll olivolja tills löken blivit genomskinlig
2.  
Tillsätt riset och fräs i resten av olivoljan i ett par minuter under ständig omrörning.
3.  
Tillsätt grönsaksbuljongen lite i taget och fortsätt att röra om tills riset absorberat all vätska (detta tar ca 15 minuter).
4.  
Blanda i parmesanost, grädde, salt, peppar, persilja och ärter.
5.  
Servera risotton genast med rivet citronskal och lite hackad persilja.