

## **Chorizorisotto med vitlök och timjanstekt torsk**

En kraftig smakrik risotto med sting! Gör själva risotton med vitt vin, paprika och färsk chorizo, servera sedan risotton med en fin timjanstekt torskrygg och citronmarinerade tomater. En riktig festmåltid!

### **Torskrygg**

- 600 g torskrygg, i 4 bitar
- salt
- olivolja
- färsk timjan
- 8 klyftor vitlök, krossade
- 100 g smör

### **Risotto**

- 1 schalottenlök
- 1 röd paprika
- 250 g färsk chorizokorv
- olivolja, till stekning
- 4 dl carnaroliris
- 2 dl vitt vin
- 8 dl hönsbuljong, varm
- ca 150 g smör
- 100 g Parmigiano Reggiano, riven (20 månader)
- salt
- peppar

### **tomater**

- 10 körsbärstomater

- 1 citron, saft och skal
- salt

### **Garnering**

- färsk timjan

Lägg i inköpslista

Spara

### **Gör så här**

Öppna matlagningsläget

### **Förberedelser**

1. Börja med att salta fisken och låt den rimmas medan du förbereder.

### **Risotto**

1. Hacka ner lök, paprika och chorizo i småbitar. Det går bra att använda korvskinet också om du vill, ta annars bort skinnet.
2. Svetta löken, paprikan och chorizon i olivolja i några minuter, så att korven släpper ut smak.
3. Tillsätt riset och låt det stekas med tills det blir glansigt. Häll på vin och låt det reduceras och koka in i riset. Späd sedan riset med varm buljong. Instruktioner för hur du ska koka just ditt ris finns på förpackningen.
4. När riset kokat i ca 18-20 minuter, ta av kastrullen från värmen. Smaka av riset. Konsistensen ska vara mjukt ris men med en liten kärna. Tillsätt smör och riven ost. Blanda runt och servera direkt med den stekta fisken.

### **Tomater**

1. Dela tomaterna och lägg i en skål tillsammans med citronzest, citronsaft och salt. Låt marineras i ca 15-20 minuter.

### **Torsken**

1. Skölj bort saltet och torka fisken torr. Stek fisken i en stor stekpanna på hög värme i olja tillsammans med vitlök och timjan. Vänd på fisken efter ca 2 minuter. Sänk värmen och tillsätt smör och tomaterna. Ös fisken. Lyft bort timjan och vitlöken när fisken är klar. Servera ovanpå risotton och garnera med en kvist timjan.

