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 korvskinnet 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.