



Byggotto med chorizo og spinat

Byggotto er en smakfull vri på risotto. Prøv denne smakfulle kremet byggotto med chorizo og spinat. Oppskriften gir 4 porsjoner.

🕒 20 - 40

👨‍🍳 ENKEL

Slik gjør du

- ① Del chorizo og spinat i biter, og sett til side
- ② Finhakk sjalottløk og fres den blank i olivenolje
- ③ Tilsett byggrynene og rør godt rundt
- ④ Hell i eplejuice, la det koke til det meste av væsken har fordampet
- ⑤ Tilsett buljong og la det hele småkoke under sporadisk omrøring til grynene er kokt i ca 25 min
- ⑥ Rør inn 2 ss smør og revet parmesan. Smak til med salt og pepper
- ⑦ Stek chorizo og spinat lett, rør den så inn i byggottoen. Server straks med litt ekstra revet parmesan på toppen

Ingredienser

3 dl	Møllerens Byggryn hele
2 stk	sjalottløk
2 ss	olivenolje
1,5 dl	eplejuice
5 dl	høsekraft
1 dl	revet parmesan
150 g	chorizo
150 g	spinat
2 ss	smør

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Byggryn
hele

Lignende oppskrifter



Byggryn
sker i
wraps

🕒 OVER 60

👤 ENKEL



Alt-i-ett
gryte med
kylling og
grønnsake
r

🕒 20 - 40

👤 ENKEL