**Risotto på höstsvamp, mascarpone och vaxbönor**

4 portioner

**Risotto**

2,5 dl risottoris

1 vitlöksklyfta, lätt krossad

1 schalottenlök, finhackad

1,5 liter blandad höstsvamp

2 dl vitt torrt vin

1-2 msk mascarpone ost

1 dl riven parmesan

Ca 1 liter varm kyckling eller grönsaksbuljong,

1 msk smör och 2 msk olivolja till stekning

salt och svartpeppar till servering

**Topping**

250 g vaxbönor

resterande höstvamp från risotto-koket

2 nävar spenat

1 knippe bladpersilja, grovt plockade blad

2-3 stänk tamarisoya

0,5 citron

svartpeppar ur kvarn

**Laga!**

* Ansa och plocka ner svampen i mindre bitar, finhacka schalottenlöken och krossa vitlöken lätt med handen.
* Fräs vitlök, schalottenlök och riset med olivolja och smör i en kastrull. Låt riset bli lite lätt genomskinligt och tillsätt hälften av svampen, häll på vitt vin och låt det dunsta in, tillsätt sen buljong i omgångar. Riset ska sjuda, en god risotto ska inte skyndas!
* När riset börjar kännas ”al dente” efter ungefär 15-17 minuter, vänd ner och mascarpone och riven parmesan smaksätt med salt och peppar.
* Låt nu risotton vila 2-3 minuter i grytan.
* Stek nu under tiden vaxbönorna och resterande svamp i en het panna med olivolja, avsluta med ett stänk soya, pressad citron och vänd ner persilja och spenaten.
* Lägg upp risotton på tallrikar och toppa rätten med bönor och svamp.