KIKKOMAN

Selleri och Gorgonzola risoni med rosésallad

Total tid **30 Min.** **5 Min.** Tid för förberedelse **25 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till risonin:

250 g	schalottenlök, fint tärnad
500 g	selleri, tärnad (ca 1 x 1 cm)
100 g	smör
500 g	risoni
300 ml	vitt vin
1,2 liter	grönsaksbuljong
300 g	gorgonzola
5 g	salt
2 g	peppar

Till salladen:

50 g	smör
500 g	päron, skurna i strimlor (ca 2 mm tjocka)
50 g	honung
100 ml	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
300 g	rosésallad, skuren i bitar (ca 2 x 4 cm)
100 g	valnötskärnor, rostade
2 g	peppar

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Fräs schalottenlök och selleri i en kastrull med smör på medelvärme i 2–3 minuter. Tillsätt risoni och koka i ytterligare 2–3 minuter. Deglasera med det vita vinet och reducera till hälften. Tillsätt grönsaksbuljongen och koka i cirka 12 minuter, rör om då och då. Ta av från värmen och rör långsamt ner gorgonzolan tills en krämig konsistens bildas. Krydda med salt och peppar efter smak.

Steg 2

Smält smöret i en kastrull och fräs päronet i den i ca 2 minuter. Tillsätt honungen och karamellisera päronet lätt i 1–2 minuter. Deglasera med Kikkoman sojasås och låt koka upp. Tillsätt rosésallad och valnötter och låt salladsbladen vissna något.

Steg 3

Fördela risonin mellan fyra tallrikar, toppa med salladen och servera.