



AHJUPEEDIRISOTO

Retsept:Kristel Vokk

Valmistamine

Koori ja tükelda peet ning vala üle oliiviõliga, maitsesta Himaalaja soolaga ja küpseta 180 kraadises ahjus 40 minutit. Püreesta valminud segu. haki sibul ja küüslauguküüned. Vala pannile oliiviõli ning kuumuta sibul ja küüslauk läbi. Lisa risotoriis ja valge vein ning kuumuta, kuni pannilt eralduvalt aurult ei ole tunda alkoholilõhna. Lisa 1/3 puljongist. Kui kogu vedelik on riisi imendunud, lisa teine osa puljongist. Sega aeg-ajalt ja toimi samuti ka viimase osa puljongiga. Sega hulka ka püreestatud ahjupeet ning lase vaikselt tulel seni rahuneda, kui risotoriis on valmis. Maitsesta Himaalaja soolaga. Võid sisse segada ka fetajuustu ja serveerimisel peale riivida parmesani.

700 g värsket peeti

150 g Veski Mati Risotoriisi

2 sibulat

2 küüslauguküünt

60 ml valget veini

450 ml köögiviljapuljongit

2 sl oliivõli

Himaalaja soola

Soovi korral ka parmesani, fetajuustu ja rohelist sibulat.