



RUKOLAGA SUITSULÕHERISOTO

Retsept: Kristel Vokk, Kadri Tran

Valmistamine

Haki sibul ja küüslauk ning kuumuta veidi aega paksupõhjalises potis oliiviõlis. Lisa risotoriis ning 1/3 puljongist. Kui kogu vedelik on riisi imendunud, lisa teine osa puljongit. Sega aeg-ajalt ja toimi samuti ka viimase osa puljongiga. Lisa risotole toorjuust ja 2/3 tükeldatud suitsulõhest. Sega ning jäta paariks minutiks maitsestuma. Sega 1 peotäis väiksemaks rebitud rukolat risotosse ja serveeri rooga rukolapadjal, puistates peale kõrvitsaseemneid. www.veskimati.ee

200 g Veski Mati risotoriisi
130 g külmsuitsulõhet
100 g Philadelphia toorjuustu
suitsulõhe ja tilliga
1 l köögiviljapuljongit
1 sibul
1 küüslauguküüs
2 sl oliiviõli
100 g värsket rukolat
4 sl kõrvitsaseemneid