

# Karljohansrisotto med cashewsmör.

I kokboken "Laga Svamp" visar Martin Nordin flera inspirerande svamprecept som både kan göras hemma och ute i naturen. Här får du ett gott och krämigt recept på svamprisotto gjord på karljohansvamp och cashewsmör.

Den här rätten är enkel att laga utomhus om du förbereder risottomixen och kryddmixen och tar med i separata påsar.



6



40 MIN

Vegetariskt

Svamp

## Risottomix:

### Ingredienser:

ca 30 g torkad karljohansvamp  
4 ½ dl arborioris  
30 g torkad lök eller lökpulver  
2 tsk torkad persilja  
2 tsk torkad ramslök  
1 msk buljongpulver  
1 tsk salt

### Gör så här:

1. Börja med att blanda ihop ingredienserna till risottomixen.

# Kryddmix:

## Ingredienser:

- 1 tsk torkad libbsticka
- 1 msk näringsjäst
- 1 tsk torkad citronzest
- ½ tsk svartpepparkorn
- ½ tsk korianderfrön
- ½ tsk sichuanpeppar
- 1 tsk havssalt

## Gör så här:

1. Mortla kryddorna till kryddmixen.

## Ingredienser:

- 4 msk cashewsmör (finns i välsorterade butiker)
- 3 msk olivolja
- 1 liter vatten

## Gör så här:

1. Värm upp olja i en stekpanna på medelvärme. Lägg i risottomixen och stek tills riset är glansigt, i cirka 10 minuter. Vänd då och då så att det inte bränns.
2. Sänk värmen, klicka i cashewsmöret och rör runt. Häll i 7 dl vatten och krydda med lite av kryddmixen. Låt koka i 15–20 minuter.
3. Fyll på med vatten då och då medan det kokar samman, cirka 1 dl var femte minut.
4. Lägg en generös hög risotto på varje tallrik, ringla över lite olivolja och toppa med kryddmixen efter smak.

# Vintips till svamprisotton:



Spara i lista

## Planeta Chardonnay

Systembolagsnummer: 72882

329,00 kr

---

Planeta Chardonnay har en stor och nyanserad doft med en balanserad ekfatskaraktär som passar utmärkt till en krämig risotto. Smaken är rik med fet textur och lång eftersmak där både



rostade fat, smör, tropiska frukter, kokos och kryddor samsas i bästa samförstånd.

## Se också



### Krämig pasta med stekta champinjoner och brysselkål.

Ett krämigt och gott recept på svamppasta från kokboken "Laga Svamp" av Martin Nordin.

[Läs mer](#)

---



### Martin Nordin om boken Laga svamp.

För några år sedan fick en förläggare på Bonnier upp ögonen för Martin Nordins Instagramkonto och nu har han nyligen släppt sin tredje vegetariska kokbok – Laga svamp.

[Läs mer](#)

---



Vinn ett exemplar av boken "Laga Svamp".

Vi lottar ut tre exemplar av kokboken "Laga Svamp" av Martin Nordin. Skicka in ditt svar senast 18 augusti 2021. Lycka till!

[Läs mer](#)

---



Vit pizza med kantareller, pumpa och schalottenlök.

Martin Nordin visar ett otroligt gott recept på vit pizza med svamp, syrad gul tomatsås och pumpa från sin kokbok "Laga Svamp".

[Läs mer](#)

---

Utskrift