

# Mor Lizzi's opskrifter.

## Grøntsags Risotto.

### Ingredienser:

1 løg i tern,  
1 porre i tern el. ¼ hvidkålshoved i strimler,  
1 fennikel i tern,  
3 gulerødder i tern,  
2 spsk. hakket persille,  
1 tsk. salt - dette svitses i olivenolie.  
2 peberfrugter (1 rød + 1 grøn) i tern,  
400 gr. flåede tomater,  
evt. revet ost tilsættes.

400 gr. Risottoris f.eks. aborio koges med ca. 6dl. Bouillon (tilsættes lidt efter lidt)  
Alle grøntsager snittes i mindre tern/stykker og svitses godt et par min. skal derefter små simre ca. 20 – 25 min. - undtaget peberfrugter - de tilsættes først efter 15-20 min sammen med flåede tomater. Bland dette med risene og smag til med salt og rør evt. Parmesan ost i. Juster evt. konsistensen med vand (skal være blød og lind)

Kan spises både med eller uden kød og brød.