

Recept I Simons panna

Kryddsotad tonfisk med citronrisotto och sockerärter

800g tonfisk
1tsk rosépeppar
1tsk svartpeppar
1tsk korianderfrön
1tsk spanskt paprikapulver
1tsk ingefära
1tsk salt
1tsk socker

Mortla alla kryddor till ett puder och gnid in tonfisken.
Stek på hög värme i stekpanna, behåll en rå kärna.

Citronrisotto:

1 st charlottenlök
1 st klyfta vitlök
3 dl risottoris
1 st citron
3 dl riven parmesan
hönsbuljong
vittvin

Hacka löken fint och svetta i kastrull med olivolja.
Tillsätt riset och vinet låt koka in.
Späd med hönsbuljong till riset är färdigkokt ca 15min
Vänd i riven parmesan
Smaka av med citronskal och juice salt och peppar.

Socketärter:

Finstrimla sockerärter och slunga upp i smör och vatten.

Ringla lagrad balsamico över tallriken efter ni lagt upp alla ingredienser.
Happy cooking !