

Rizoto s chřestem

Jiří Roith

Ingredience

- olej olivový — 3 lžíce
- cibule — 1
- 6 výhonků bílého chřestu
- 8 výhonků zeleného chřestu
- 300 g rýže Arborio nebo Carnali
- 60 ml bílého vína
- 1 1/2 l zeleninového vývaru
- parmezán — 50 g
- máslo — 20 g
- sůl
- pepř bílý

Postup

Z chřestu odštípeme spodní tvrdé konce. Bílé i zelené výhony vložíme do zeleninového vývaru a 2-3 minuty necháme blanšírovat, pak zelený chřest rychle zchladíme, odřízneme hlavičky a zbytek nakrájíme na asi pět milimetrová kolečka. Bílý chřest rozmixujeme zhruba s pěti lžícemi vývaru do hladka. Na oleji zpěníme cibuli, kolečka zeleného chřestu a orestujeme. Pak přidáme rýži, orestujeme, zalijeme vínem, vaříme, mícháme, zaléváme vývarem. Přidáme pyré z bílého chřestu, vaříme a opět zaléváme vývarem. Když je rýže al dente, přisypeme parmezán, vmícháme máslo, vložíme hlavičky zeleného chřestu (několik necháme na ozdobu) a necháme rizoto 2 minuty odpočívat. Dochutíme solí a bílým pepřem a servírujeme na předehřátém talíři s ozdobou z parmezánu a zeleného chřestu.