

Zöldborsós zöld rizottó füstölt makrélával és céklacsipsszel –
készítette Horváth Erzsébet (Böbe) mesterszakács



Hozzávalók:

20 dkg cékla, 50 dkg zöldborsó (idényen kívül fagyasztott), só, 1 kisebb vöröshagyma fele (6 dkg), 6 dkg vaj, 25 dkg rizottórizs, 5 dl zöldségalaplé, 2 dl zamatos fehérbor, 1 dl zsíros tejszín, 8 dkg reszelt parmezán sajt, 40 dkg füstölt makréla, 8-12 szem aszalt paradicsom
a tálaláshoz:
maréknyi borsócsíra

1. A céklát megtisztítjuk, hajszálvékony szeletekre vágjuk, erre akár az uborkagyalu is megfelel. 80 °C-os sütőben kb. 1 óra alatt ropogósra sütjük, pontosabban szárítjuk.
2. A zöldborsót enyhén sózott, forrásban lévő vízben 5 percig főzzük, majd leszűrjük és szőrszítán átpasszírozzuk.
3. A hagymát megtisztítjuk, nagyon finomra vágjuk és egy nagy, magas falú serpenyőben, az olvasztott vajon 3-4 perc alatt megfonnyasztjuk, de fontos, hogy ne piruljon meg. A rizst anélkül, hogy megmosnánk, rászórjuk, kevergetve megforrósítjuk. A zöldségalaplevet főlforraljuk, 2-3 részletben a rizsre öntjük, kb. 1 csapott kiskanál sót szórunk bele, a szokott türelmes kevergetéssel a rizst főzni kezdjük. A végén ráöntjük a bort, így főzzük puhára. A zöldborsópürét és a tejszínt ráöntjük, a parmezán felét hozzáadjuk, kevergetve megforrósítjuk.
4. A makrélát elegáns kis rombuszokra vágjuk, egy serpenyőben enyhén átpirítjuk. A félbe vagy negyedekbe vágott aszalt paradicsomot hozzáadjuk, hogy ez is megforrósodjon.
5. A rizottót mélytányérokba merjük, és a szemnek is tetszetősen rárakjuk a makrélát valamint a paradicsomot. A maradék parmezánnal megszórjuk, a beleállított céklacsipsszel díszítjük. Halmozunk még rá borsócsírát is, mely túl azon, hogy egészséges, a zöldborsó friss íze köszön vissza belőle, így teszi tökéletesen teljessé a fogás ízét.

5 főre

Elkészítési idő: 45 perc + a csipsz sütése

Egy adag: 670 kcal