



Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

2 db	Vöröshagyma
2 db	Gerezd fokhagyma
350 g	Rizottórizs
100 ml	Fehérbor
1 db	Narancs
1 l	Víz
100 g	Parmezán
400 g	Lazacfilé
50 g	Vaj
1 csomag	♦ Kurkuma répával, gyömbérrel és más finom ízekkel
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Feketebors, egész

Lazacos-narancsos rizottó

⌚ 30—40 Perc 

Elkészítés

- 1 Hevítünk fel 2 evőkanál olívaolajat egy serpenyőben, és pirítsuk meg a meghámozott és vékonyra szeletelt vöröshagymát és fokhagymát. Adjuk a hagymás alaphoz a rizottórizst és a Kotányi kurkumás fűszerkeveréket, és pirítsuk össze az egészet néhány másodperc alatt. A fehérborral lazítsuk fel a letapadt fűszereket, és sózzuk meg alaposan.
- 2 Öntsük fel az egészet a vízzel, és főzzük körülbelül 20 percig. Szükség esetén adjunk hozzá egy kis vizet.
- 3 Filézzük ki a narancsot: Éles késsel vágjuk le a narancs két végét, majd fentről lefelé haladva vágjuk le a héjat a gyümölcshúsról. Vágjuk ki a narancsfiléket a gerezdeket elválasztó hártyák közül. A kifolyó narancslét gyűjtjük össze egy kis tálkában. Amikor végeztünk a filézéssel, facsarjuk ki a narancsban maradt levet, és öntsük a rizottóhoz. A narancsfiléket tegyük félre.
- 4 Reszeljük le a parmezánt. Öblítsük át a lazacfilét hideg vízben, majd itassuk le róla a nedvességet egy papírtörlővel. Daraboljuk fel, és pirítsuk mindkét oldalát körülbelül 3 percig. Sózzuk és borsozzuk.
- 5 Amikor a rizs teljesen megpuhult, keverjük hozzá a parmezánt és a vajat. Sózzuk és borsozzuk ízlés szerint, és hagyjuk pihenni néhány percig.
- 6 Szedjük tányérokra a rizottót, és halmozzuk a tetejére a narancsfiléket és a lazackockákat.

