

Hunajainen porkkanarisotto



AINEKSET NELJÄLLE

- 3 dl risottoriisiä
- 1 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- 2 porkkanaa
- 1 sipuli
- 3 dl kuivaa valkoviiniä tai vesi/valkoviinietikkaa 5/1 suhteessa
- 1 tl suolaa
- muutama tippa tabascoa tai tuoretta chiliä maun mukaan
- 1 kourallinen raastettua parmesaania
- 2 dl oliiviöljyä
- n. 7 dl keitettyä vettä
- persiljaa koristeeksi



Leikkaa sipuli pieneksi silpuksi. Kuori ja raasta porkkanat hienolla terällä.

Laita kasariin puolet oliiviöljystä ja kuullota sipulilippua muutama minuutti. Lisää risottoriisi ja pyörittele hetki öljyssä.

Kaada valkoviini kasariin ja keitä niin, että seos kiinteytyy hieman. Mausta suolalla, hunajalla ja chilillä.

Kaada n. 4 dl kuumaa vettä kasariin sekä porkkanaraaste. Keitä kannen alla hissukseen silloin tällöin sekoittaen. Kun risotto alkaa taas kiinteytyä lorauta lisää vettä sekaan ja jatka hauduttamista.

Kun riisin sisus on vielä hiukan napakka, lisää vettä tarpeen mukaan. Italia-laistyylisen risoton koostumus on valuva – ei kiinteä. Sekoita loput oliiviöljyt ja parmesaaniraaste mukaan.

Koristele hunajainen porkkanarisotto porkkanaraasteella sekä persiljalla.

Vinkki: Lämminsavulohi paloitetuna annoksen päälle sopii risottoon hienosti.



Aidon hyvän tekijä

[f](#) [y](#) [i](#) [HUNAJA.FI](#) • [MIELEINEN.FI](#) • [HONEYSTY.FI](#)



RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:
hunaja.fi/reseptit ja mieleinen.fi/reseptit

TILAA
HUNAJASI HELPOSTI
KAUPPA.HUNAJA.FI