

Kalvehale med safranrisotto



Ingredienser:

Risottoris (f.eks. arborio)
Løg
Et glas hvidvin
Safran
Smør
1 Æggeblomme
Kalvehalefond
Kød af kalvehale
Timian el. anden krydderurt
Et fed hvidløg

Tilberedning:

Snit lidt løg ganske fint og lad det klare i smør i gryden. Tilsæt ris, vin og safran og lad det brænde lidt af. Tilsæt kalvehalefond lidt efter lidt og kog risen under jævnlig omrøring. Imens pilles kødet fra halestykkerne og hakkes groft med en kniv. Svits kødet i smør på panden med timian og knust hvidløg. Smag til med salt og peber. Når risen er mør tages den af varmen. Lad den stå et par minutter og køle lidt af inden æggeblomme og en klat smør og evt. lidt revet parmesan røres i. Det er vigtigt, at risottoen ikke er for varm, da æggeblommen ellers vil koagulere. Server med det svitsede kød og lidt friske krydderurter.