**Risotto med sopp og bacon**

I denne oppskriften bruker jeg en risotto med steinsopp. Det er en risottoblanding vi selger i butikk og nettbutikken vår. Vi har flere forskjellige blandinger med god risotto. Til denne har jeg aromasopp, bacon og parmesan. Et skikkelig kongemåltid.

**Du trenger**

(Til 4 personer)

300 gram Risotto ai funghi porcini

1 liter kyllingbuljong

4 ss olivenolje

1 ts salt

150 gram aromasopp

250 gram bacon

1 ss smør til steking

1 ss smør til risotto

20 gram revet parmesan

**Slik gjør du**

Ha risottoblandingen i en stor panne. Ha i kokende buljon, salt og olivenolje. Kok opp på medium varme. Når du ser noen bobler, så skrur du ned tempen litt. La risottoen syde i ca.18 minutter.

I mens steker du bacon og sopp

Når det meste av vannet er trekt inn i risottoen. Så rører du inn smør og parmesan. Da får du en litt mer kremere konsistens. Det skal være litt tyggemotstand på risen.

Server med stekt bacon og sopp