



# KASVISRISOTTO

## AINESOSAT

- 250 g kesäkurpitsaa 5 cm:n paloiksi
- 120 g porkkanaa kuorittuna ja 5 cm:n paloiksi leikattuna
- 150 g kuorittuja tuoreita herneitä tai pakasteherneitä
- 400 g vihreää parsaa puisevat tyvet poistettuina 2 cm:n paloiksi leikattuna (vaihtoehto: parsakaali)
- 40 g oliiviöljyä
- 10 g kasvisliemikuutio kevyesti haarukalla muserrettuna
- 120 g sipulia kuorittuna ja 5 cm:n paloiksi leikattuna
- 280 g arborioriisiä (risottoriisiä)
- 60 ml kanalientä
- ½ tl hienoa merisuolaa
- 25 g suolatonta voita huone-  
lämpöisenä
- 100 g parmesaan-  
ijuustoa raastettuna,  
jaettuna
- 10 g tuoreita basilikanlehtiä

## VALMISTUS

1. Kuumenna 1 litra vettä kattilassa. Laita kesäkurpitsat, porkkanat, herneet ja parsat höyryttimen höyrytysosaan, laita höyrytinosa kattilaan ja peitä. Höyrytä kasviksia noin 10 minuuttia, kunnes ne ovat pehmeitä mutta edelleen rapeita. (Jos sinulle ei ole höyrytinosa, laita kasvikset ja 3 teelusikallista vettä kattilaan, peitä kannella, kuumenna keskilämpöön ja höyrytä 10 minuuttia.)
2. Kuumenna oliiviöljy kattilassa tai pannulla, lisää muserrettu kasvisliemikuutio ja sipuli. Kypsennä ja sekoita noin 5 minuuttia, kunnes sipuli pehmenee.
3. Lisää riisi kattilaan ja sekoita hyvin, jotta se peittyi öljyyn. Lisää kanaliemi ja merisuola. Anna riisin kiehua hiljalleen ja sekoita silloin tällöin, kunnes liemi on liennunut. Laske lämpö keskitasolle.
4. Lisää kuuma vettä noin 250 ml kerrallaan ja jatka sekoittamista, kunnes riisi on imenyt kaiken nesteen. Jatka sitten veden lisäämistä 250 ml kerrallaan ja jatka sekoittamista, jotta riisi imee nesteen ja kypsyy kunnolla. Seoksen pitäisi näyttää täyteläiseltä ja silti hieman nestemäiseltä. Noin 15 minuutin jälkeen riisin pitäisi olla pehmeää mutta ei puuromaista.
5. Poistaa kattila lämmöltä. Lisää keitetyt vihannekset riisiin ja yhdistä sekoittamalla. Sekoita mukaan voi ja 50 g parmesaania, kunnes ne ovat sulaneet. Tarjoile koristeltuna tuoreilla basilikanlehdillä ja lopulla 50 g:lla parmesaania.