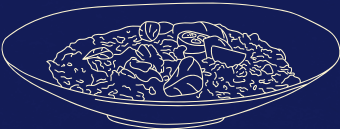


TOMATRISOTTO

Tomatrisotto er i vores optik indbegrebet af alt det bedste fra Støvlelandet: Solmodne tomater, risottoris, løg, hvidløg og basilikum. I vores GRØD-restauranter serverer vi tomatrisottoen med hjemmelavet grøn pesto, lidt parmesanost og friske basilikumsblade, hvorfor den også af flere gæster har fået navnet "pizza-risottoen". Der er ingen tvivl om, at vi i GRØD, elsker risotto og kæmper for, at den alsidige italienske risret kan blive ligeså populær at lave som pizza og pasta rundtomkring i Danmark. Risotto kan ultra nemt varieres med forskellige slags grøntsager og kød og er genial både som hovedret eller som tilbehør til fisk, skaldyr eller kød. Og hvis du mod forventning ikke kan spise hele tomatrisottoen, kan du køle risottoen ned og blande med mel og urter og stege som små vegetar-deller — en meget velsmagende måde at slippe for madspild! Velbekomme!

FREM GANGSMÅDE

- 1 pakke tomatrisotto
- 1 spsk. olivenolie
- 8 dl vand
- 1 håndfuld friskrevet ost



- 1 Varm olivenolien op i en gryde og tilsæt posens indhold og steg af ved medium varme i et par minutter.
- 2 Tilsæt vand/fløde og lad det koge i ca. 20 minutter under jævnlig omrøring. Tilsæt evt. ekstra vand, hvis alt væsken fordamper og risottorisene ikke er kogt helt færdigt.
- 3 Vend evt. revet ost i og smag til med salt og peber. Server med det samme - gerne med frisk basilikum, grøn pesto, fintrevet ost og cherrytomater.

Se flere opskrifter på www.groed.com/opskrifter



Bedst før



PRØV OGSÅ

Vores bygotto med økologiske Karl-Johan svampe og ramsløg eller vores daal med ingefær og tomat.



INGREDIENSER

Ris* (79%), tomater* (12%), løg*, gærflager* (gærkoncentrat*, rismel*, salt), hvidløg*, basilikum* (0,1%), grønsagsbouillon granulat* (salt, maltodextrin*, grønsagspulver* (pastinak*, persillerod*, løg*, gulerod*, porre*, champignon*, tomat*, hvidløg*), sukker*, stivelse*, naturlig grønsagsaroma, gærkoncentrat*, solsikkeolie*, fortykningsmiddel (xanthangummi), antioxidant (rosmarinekoncentrat*), sort peber*, salt * = økologisk

Opbevaring: Tørt og ikke for varmt.
Bedst før: Se nederst på pakken.
Produceret i Polen for GRØD ApS, www.groed.com

Næringsindhold pr. 100 g	
Energi	1487 kJ / 355 kcal
Fedt	1,0 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,3 g
Kulhydrat	76,8 g
- heraf sukkerarter	7,1 g
Kostfibre	4,6 g
Protein	8,9 g
Salt	2,6 g



GRØD

ØKOLOGISK

TOMATRISOTTO

Tomater og basilikum



200 g

Kogetid 16-20 minutter
2 personer

PL-EKO-07
EU ikke-EU-jordbrug

GRØD

I efteråret 2011 åbnede GRØD - verdens første grødbar i en 46m2 kælder på Jægersborggade, Nørrebro i København.

Målet var enkelt: at vise hele verden at grød kan være hamrende lækker og mere alsidigt end havregrød.

Inspireret af alverdens grødotskrifter og det Nordiske køkkens principper om bæredygtighed og lokale sæsonråvarer kæmper vi for at lave verdens bedste grød.

Hvad der startede på en speciel cocktail af ungdoms-naivitet og passion - og som på papiret var en umulig ide - har i dag udviklet sig til 10 GRØD-restauranter og en masse økologiske grødprodukter. Det er vi enormt stolte og taknemmelige for - og håber at du er ligeså begejstret for grød som vi er! Vi tager imod ros og konstruktiv kritik med kyshånd - du kan altid fange os på info@groed.com.

NYSGERRIG PÅ GRØD?

Så tjek vores online købmændsbutik, menukort og opskriftsunivers ud her: www.groed.com

