**Nakkekoteletter med risotto og champignon**

Langtidsstekte nakkekoteletter er en av mine favoritter. De blir jo så saftig og gode. Her servert med risotto og stekt champignon. Du må passe på at det er væske i formen til en hver tid. Så det kan være behov for litt etterfylling. Kraften kan du jevne og bruke som saus. Jeg bruker en ferdig risottoblanding med asparges her. Vi selger disse i nettbutikken vår.

**Du trenger**

(Til 4 personer)

* 1. nakkekoteletter (1 pakke)

1 ss smør eller margarin per kotelett.

Salt etter ønske

Litt «Ut i urtehagen» fra vår egen krydderserie per kotelett. Kan kun bruke bare salt & pepper om du ønsker

200 gram champignon eller annen sopp

Smør til steking

Salt & pepper etter ønske

**Risotto**

300 gram risottoblanding eller vanlig risottoris

1 liter vann

2 terninger med grønnsaksbuljong

4 ss olivenolje

1 ss smør

20 gram revet parmesan

**Slik gjør du**

Finn fram en ildfast form. Legg kotelettene i formen. Ha på litt salt, urtekrydder og smør/margarin. Sett i ovnen på 125 grader. Stekes i 3 timer. Etterfyll med litt vann om det minker på væske i formen. Blir det tomt for væske, blir kotelettene tørre.

Ha risotto i en stor panne. Ha over kokende kraft og olivenolje. Kok opp og la småputre i ca. 18 minutter. Rør innimellom

Når risottoen har kokt i 18 minutter, rører du inn litt smør og parmesan. Dette gir en litt mer Kremete konsistens. Smak på risotto om du ønsker noe salt i tillegg. Bruker man kun vann og ikke kraft, så trengs i hvert fall salt

Kutt opp champignon og fres i en panne med litt smør/margarin. Krydre med litt dalt og pepper

Kraften fra kotelettene kan jevnes og brukes som saus. Du kan lage brunjevning, eller bare jevne med maizena. Ha gjerne i litt fløte og smaker til med litt salt og pepper, men saus er ikke nødvendig når man har risotto. Så dette velger du selv. Jeg syns saus alltid er godt jeg.

Da er det bare å servere