

## JARNÍ RIZOTO S CHŘESTEM PODLE JAMIEHO OLIVERA

### DŮLEŽITÉ INFO K RECEPTU:

Alergeny: bez lepku, vegetarián, veganská varianta (vynechejte parmezán a máslo, k posypání můžete použít trochu lahůdkového droždí)

Technika: sporák

Doba vaření rýže: záleží na typu, ale většinou kolem 30 minut.

Doba vaření chřestu: 10 - 15 minut

Celková doba: přibližně 1h

### Ingredience na 2 porce:

- 1/2 - 3/4 litru vody do které jsem přidala 1,5 lžičky miso pasty (použití jako zeleninový vývar)
- 2 polévkové lžice olivového oleje (vhodného ke smažení)
- 1/2 velké červené cibule
- 3-4 řapíky celeru
- 3/4 šálku rýže (já jsem použila hnědou a divokou, ale trvá to mnohem déle uvařit. Na poprvé raději použijte klasickou rýži na rizoto)
- malý svazek chřestu (asi 7 kousků)
- kousek másla
- hrst čerstvě nastrouhaného Parmezánu (plus na posypání)
- pár lístků máty
- 1/2 citronu
- pepř a sůl

### Postup:

1. Nejdříve si přichystáme chřest a nakrájíme ho asi na 2 cm špalíčky a dáme stranou (pracovat se zeleným chřestem je snadné - není třeba loupat, pouze odstranit dřevnatou část).
2. Dáme si vařit vodu s miso pastou na nejnižší teplotu. Chceme mít tento vývar pouze zahřátý pro další použití.
3. Mezitím si na pánvičce rozehtejeme olivový olej a přidáme nasekanou cibuli a řapíkatý celer. Vaříme na střední až nízkou teplotu, nechceme cibulku ani celer přismahnout, pouze nechat změkknout. To zabere přibližně 15 minut.
4. Přidáme rýži a několik minut promícháváme s cibulí a celerem. Potom po naběračkách přidáváme miso vývar a vždycky počkáme, dokud se všechen vývar nevstřebá, než přidáme další naběračku. Asi po 15 - 20 minutách by měla být rýže al dente (ale pozor, záleží na typu rýže, takže se řiďte spíš vlastním úsudkem, než časem).
5. Přidáme špalíčky chřestu, zbytek vývaru (možná budeme potřebovat o něco víc) tak, aby byla rýže i chřest ponořený. Přikryjeme pokličkou a necháme vařit do změknutí (asi 10 minut - nepřevařte rýži).
6. Odstavíme ze sporáku, vmícháme máslo a nastrouhaný Parmezán, přidáme nasekanou mátu, šťávu z poloviny citronu, osolíme a opepříme podle chuti a dobře promícháme.
7. Podáváme s nastrouhaným Parmezánem.