



## Grill Italiano med gräddkockt risoni, rödvinssirap och rödlök

### Recept 6 pers

6 st korvar Grill Italiano  
100 g skivade championer  
100 g socker ärtor

### Rödvinssirap med lök

3 dl rött matlagningsvin  
1 dl rödvinvinäger  
1,5 dl strösocker  
100 g steklök eller strimlad rödlök

### Gräddkockt Risoni

600 gram förkokt risoni  
2 dl grädde  
1 dl riven parmesan  
1 st riven vitlöksklyfta  
Salt och peppar

**Rödvinssirap:** Koka ner samtliga ingredienser utom löken till en sirap. När sirapen är klar, tillsätt löken och låt sjuda i cirka 5 min, smaka av med salt och peppar och ställ åt sidan.

**Gräddkockt Risoni:** Koka upp grädde med vitlök och parmesanost, vänd ner risonin och låt sjuda i 5 min, smaka av med salt och peppar. Fräs upp svampen och ärtorna i en panna och vänd ner dem i risonin.

**Stek korven** med den kryssade sidan ner på medeltemperatur eller baka i ugnen på 150°C i cirka 18 minuter.

Arrangera vackert på tallriken med rosinin och toppa med rödvinssirapen.