



Mastiha-Flavored Asparagus Risotto

Mastiha, despite its unique and immediately identifiable flavor, is one of the most versatile spices in the Mediterranean. It marries as easily with dark chocolate as it does, say, with an asparagus risotto rich with butter and parmesan.

4 servings

5 cups vegetable stock
2/3 cup Mastiha liqueur
3 Tbsp. extra virgin olive oil
1 medium-sized onion, finely chopped
1 garlic clove, finely chopped
1 cup Arborio rice
2 Tbsp. lemon zest, cut into very thin strips
10 asparagus stalks, trimmed and cut into 1 1/2 -inch (3,75-cm) pieces
4-6 Tbsp. dill, finely chopped
Salt and freshly ground black pepper
2-3 Tbsp. butter
1/3 - 1/2 cup grated parmesan

1. Bring the stock to a boil, reduce heat and keep simmering nearby on the stovetop.
2. In a large, deep skillet heat the olive oil and sauté the onion and garlic until soft. Add the asparagus and stir. Add the rice and stir for 1-2 minutes to coat. Reduce the heat and pour in the liqueur, stirring.
3. As soon as the liqueur is absorbed, pour in 1/2 cup warm broth. Continue to stir, adding 1/2 - 1 cup stock each time, and using up as much of the stock as needed until the rice is soft but al dente. The whole process takes about 20 minutes, stirring constantly. Add the lemon zest. Remove from heat and adjust seasoning with salt and pepper, add the dill, butter and cheese. Combine well and serve immediately.

Ριζότο με Σπαράγγια και Γεύση Μαστίχας

Η Μαστίχα, παρά την μοναδική και άμεσα αναγνωρίσιμη γεύση, συνιστά ένα από τα πιο ευπροσάρμοστα μπαχαρικά της Μεσογείου. Ταιριάζει το ίδιο εύκολα με την μαύρη σοκολάτα όσο και με ένα ριζότο με σπαράγγια πλούσιο σε βούτυρο και παρμεζάνα.

4 μερίδες

5 φλιτζ. ζωμό λαχανικών
2/3 φλιτζ. λικέρ Μαστίχας
3 κ.σ. εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο
1 μέτριο κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
1 σκελίδα σκόρδο, ψιλοκομμένη
1 φλιτζ. ρύζι Arborio
2 κ.σ. ξύσμα λεμονιού
10 σπαράγγια, καθαρισμένα και κομμένα σε κομμάτια των 3,75 εκ.
4-6 κ.σ. άνηθο, ψιλοκομμένο
Αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι
2-3 κ.σ. βούτυρο
1/3 - 1/2 φλιτζ. τριμμένη παρμεζάνα

1. Βάζουμε το ζωμό λαχανικών να βράσει, χαμηλώνουμε τη φωτιά και τον αφήνουμε να σιγοβράσει.
2. Σε ένα μεγάλο, βαθύ τηγάνι ζεσταίνουμε το λάδι και σοτάρουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο μέχρι να μαλακώσουν και να ροδίσουν ελαφρώς. Προσθέτουμε τα σπαράγγια. Στη συνέχεια ρίχνουμε το ρύζι και γυρίζουμε με ξύλινη κουτάλα για 1-2 λεπτά. Χαμηλώνουμε τη φωτιά και ρίχνουμε το λικέρ. Ανακατεύουμε μέχρι να τι πιει.
3. Μόλις απορροφηθεί το λικέρ, ρίχνουμε 1/2 φλιτζάνι ζεστό ζωμό. Συνεχίζουμε το ανακάτεμα, προσθέτοντας 1/2-1 φλιτζ. ζωμό κάθε φορά, όσο χρειάζεται για να μαλακώσει το ρύζι αλλά να κρατάει. Όλη η διαδικασία διαρκεί περίπου 20 λεπτά, ανακατεύοντας συνεχώς. Ρίχνουμε το ξύσμα λεμονιού. Τέλος, το αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το αλατοπίπερο, τον δυόσμο, το βούτυρο και το τυρί. Ανακατεύουμε καλά και σερβίρουμε αμέσως.