



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Risoni med timianstekt aromasopp, ovnsbakte beter og Grande Premium

Ovnsbakte beter

1 stk gulbete
2 stk rødbeter
1 ts olje ^B

Risoni

1 stk sjalottløk
1 stk hvitløksfedd
150 g risoni
1 pakke steinsoppulver
1 pakke grønnsaksbuljong
½ bunt timian
½–1 pakke revet Grande Premium
1 ts olje ^B
3–4 dl vann ^B

Timianstekt aromasopp

200 g aromasopp
½ bunt timian
1 ts olje ^B

Cherrytomater og pinjekjerner

1 pakke cherrytomater
1 pakke pinjekjerner
½ stk sitron
½ ss olivenolje ^B

salt ^B
pepper ^B
bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

Roedeporsjon

Risoni: 200 g Sopp: 50 g
Bakte beter: 100 g
Cherrytomater: 50 g
Energiinnhold: ca. 450 kcal.

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Ovnsbakte beter:** Skrell og kutt gulbeten og rødbetene i båter. Fordel betene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek betene i ovnen i 20–25 minutter, til de er møre.

3. **Risoni:** Skrell og finhakk sjalottløken og hvitløken. Varm opp en vid kjele til middels varme, og ha i litt olje. Stek løken og hvitløken i 2–3 minutter, til løken er blank. Tilsett risonien, steinsoppulveret, grønnsaksbuljongen og timianen. Stek det hele i 1 minutt til. Ha i 3 dl vann, og kok opp. La risonien småkoke under lokk i 11–13 minutter. Rør om underveis i koketiden. Ha i Grande Premium-osten, og smak til med salt og pepper (se tips). Juster konsistensen med litt vann.

4. **Timianstekt aromasopp:** Børst soppen fri for jord, og kutt den i tykke skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek soppen og litt av timianen i 4–5 minutter, til soppen er gyllen. Krydre med salt og pepper.

5. **Cherrytomater og pinjekjerner:** Kutt cherrytomatene i to, og ha dem i en serveringsskål. Varm opp en tørr stekepanne til middels høy varme, og rist pinjekjernene i 3–4 minutter, eller til de er gygne. Ha pinjekjernene i skålen med cherrytomatene, og smak til med saften fra sitronen, ½ ss olivenolje, salt og pepper.

6. God middag!