



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min 👤 2 porsjoner

GL 044_2

Ostekremet risoni med søte og spicy grønnsaker og Westfalerskinke

Søte og spicy grønnsaker

2 stk gulrøtter
1 stk rødløk
½ stk sitron
½ pakke karri
½ pakke røkt chilimix
1 ts sukker ^B
1 ss smør ^B

Ostekremet risoni

150 g risoni
125 g mozzarella
½ stk sitron
½ dl pastavann ^B

Topping

50 g ruccola
100 g westfalerskinke
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Sett stekeovnen på 230 grader varmluft og kok opp lettsaltet vann i en kjele til risonien.

2. **Søte og spicy grønnsaker:** Skrell og kutt gulrøttene i tynne skiver. Skrell og kutt løken i tynne båter. Ha grønnsakene over i en ildfast form. Skvis saften fra halve sitronen over grønnsakene, og vend inn 1 ts sukker, ønsket mengde av karrien og den røkte chilimiksen. Fordel 1 ss smør i formen, og krydre med litt salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i omtrent 15 minutter, til de er møre.

3. **Ostekremet risoni:** Tilbered risonien som anvist på pakken i vannet fra steg 1. Riv mozzarellaen i mindre strimler.

4. **Ostekremet risoni, fortsettelse:** Hell vannet av den ferdigkokte risonien, men la det være igjen omtrent ½ dl av pastavannet i kjelen sammen med risonien. Vend inn mozzarellaen, og la den smelte. Smak til med saften fra resten av sitronen, salt og pepper.

5. **Topping:** Skyll og tørk ruccolaen. Topp den ostekremede risonien med de bakte grønnsakene, ruccolaen og Westfalerskinken.

TIPS!

Skyll og finriv litt skall fra sitronen (kun det gule) i risonien for ekstra god smak. Riv eller kutt spekeskinke i mindre strimler hvis dere ønsker.