



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 <sup>B</sup>  
1 ss smør <sup>B</sup>

## Ostekremet risoni

150 g risoni  
125 g mozzarella  
½ stk sitron  
½ dl pastavann <sup>B</sup>

## Topping

50 g ruccola  
100 g westfalerskinke  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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.