



# Stekt lyrfilet med trøffelrisoni, paprika og løk

## Trøffelrisoni

½ pakke risoni  
1 pakke Grana Padano  
½–1 pakke grønnsaksbuljong  
½–1 pakke trøffelolje  
1 dl vann <sup>B</sup>  
½ ss smør <sup>B</sup>

## Paprika og løk

1 stk rød paprika  
1 stk sjalottløk

## Stekt lyrfilet

165 g lyrfilet  
1 pakke persillade

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Trøffelrisoni:** Tilbered risonien som anvist på pakken. Finriv halve Grana Padanoen på et rivjern, og kutt resten i tynne skiver.
- 2. Paprika og løk:** Skyll og rens paprikaen og skrell løken. Kutt paprikaen i grove strimler og løken i tykke skiver. Varm opp en stekepanne til middels varme og ha i litt olje. Stek paprikaen og løken i omtrent 4 minutter. Ha grønnsakene over på en tallerken.
- 3. Stekt lyrfilet:** Varm opp stekepannen fra forrige punkt til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek fisken i omtrent 2 minutter på hver side. Krydre med persilladen.
- 4. Trøffelrisoni, fortsettelse:** Spar på omtrent 1 dl av kokevannet før vannet siles fra risonien. Ha risoenen tilbake i kjelen og vend inn den revne osten, ½ ss smør og spe med kokevannet til en kremete konsistens. Smak til med grønnsaksbuljongen, trøffeloljen, litt salt og pepper.
- 5. Topp retten med resten av osten. God middag!**



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.