

Bedøm retten og læs mere:



Risoni med estragon og solsikkekerner

Det skal du bruge
125 g markchampignon
2 stk gulerødder
150 g risoni
150 g grønne bønner
½ stk citron
75 g snittet grønkål
½ pk estragon, frisk
½ stk æble
½ stk skalotteløg
1 pose græskar- & solsikkekerner

Det skal du selv have
salt ^b
peber ^b
olie ^b
smør ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Var
2. **Bagte grøntsager:** Rens svampene og gulerødderne i stykker. Fordel det på en bageplade med olie og salt. Bag i ovnen ca. 20 min.
3. **Risoni:** Kog risonien som anvist på posen.
4. **Bagte grøntsager, fortsættelse:** Skyl bønnerne og citronskal (kun det gule) fint. Vend bønnerne med olie og salt. Læg grønkål og bønner oven på grøntsagerne.
5. **Estragonsmør:** Skyl og tør estragonen. Smelt smørret i en gryde ved lav varme og tilsæt estragonen og citronskal. Kom æble og løg i smørret og smag det af.
6. **Severing:** Bland smørret med den færdigkogte risoni og bagte grøntsager og kerner.



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

🕒 25 - 35 min 🍽️ 2 PORTIONER 📅 4 DAGES HOLDBARHED