



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Risoni med estragonsmør, bagte grøntsager og kerner

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 (Varmluft).
2. **Bagte grøntsager:** Rens svampene og skær dem i kvarte. Skræl og skær gulerødderne i grove stykker. Fordel det på en bageplade med bagepapir og vend med lidt olie, salt og peber. Bag i ovnen ca. 20 min.
3. **Risoni:** Kog risonien som anvist på posen.
4. **Bagte grøntsager, fortsættelse:** Skyl bønnerne, skær enderne af og del dem på midten. Riv citronskal (kun det gule) fint. Vend begge dele sammen med grønkål i en skål med lidt olie og salt. Læg grønkål og bønner oven på grøntsagerne i ovnen, når der er 5 min. tilbage af bagetiden.
5. **Estragonsmør:** Skyl og tør estragonen. Pluk bladene af og hak dem groft. Smelt 4 spsk smør i en gryde ved lav varme og tilsæt estragon. Skyl æble og skær i små tern. Pil og hak skalotteløg fint. Kom æble og løg i smørret og smag til med citronsaft.
6. **Severing:** Bland smørret med den færdigkogte risoni eller servér det ved siden af. Top risonien med bagte grøntsager og kerner.