



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grillad spetskål med krämig citronrisoni, fetaostströssel och pinjenötter

Fetaostströssel

Fetaost 100 g
Pinjenötter 20 g
Bladpersilja 20 g
🏠 Bakplåtspapper 1 st

Grillad spetskål

Spetskål 1 st
🏠 Flytande honung ½ msk
🏠 Olivolja
🏠 Flingsalt

Citronrisoni

Risoni 180 g
Citron 1 st
Färskost ½ förp
🏠 Vatten 7 dl
🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig). Om du ska grilla, tänd även grillen.
2. **Fetaostströssel:** Smula fetaost. Lägg på en plåt med bakplåtspapper. Rosta mitt i ugnen ca 5 min, rör om då och då. Tillsätt pinjenötter och rosta ytterligare ca 5 min. Ta ut och låt svalna. Finhacka bladpersilja och blanda allt i en skål.
3. **Grillad spetskål:** Kvarta spetskål och pensla med honung och lite olivolja. Grilla kålen direkt över glöden, tills den fått fin färg. Grilla sedan på indirekt värme ca 10 min, tills kålen mjuknat (se tips!). Krydda med lite flingsalt. Du kan även rosta kålen mitt i ugnen på en plåt med bakplåtspapper ca 20 min.
4. **Citronrisoni:** Koka upp vatten och smulad grönsaksbuljong i en kastrull. Tillsätt risoni och koka enligt anvisning på förpackningen. Rör om då och då.
5. Skölj citronen i ljummet vatten och finriv skalet. Häll av risonin och rör ner färskost, citronskal och pressad citronsaft (ca 1 msk). Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
6. Servera grillad spetskål med citronrisoni. Toppa med fetaostströssel.

TIPS! Indirekt värme: Lägg bara kol i ena halvan av grillen. Tillaga sedan maten på sidan utan kol, under lock.