



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Honungsrostade gulbeter med chèvre, krämig risoni och ärtskottssallad

Honungsrostade gulbeter

Gulbeter 300 g
Chèvre 100 g
🏠 Bakplåtspapper 1 st
🏠 Olivolja 1 tsk
🏠 Flytande honung 1 tsk
🏠 Salt 1 krm
🏠 Svartpeppar

Krämig risoni

Risoni 1 ¾ dl
Färskost ½ förp
🏠 Vatten 7 dl
🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Ärtskottssallad

Citron ½ st
Rädisor ½ förp
Ärtskott ½ förp
🏠 Olivolja ½ tsk
🏠 Flingsalt

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Honungsrostade gulbeter:** Skrubba och kvarta gulbeter. Lägg på en plåt med bakplåtspapper och blanda med olivolja, flytande honung, salt och lite nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 25 min.
3. **Krämig risoni:** Koka upp vatten och smulad grönsaksbuljong i en kastrull. Tillsätt risoni och koka ca 10 min. Rör om då och då. Spara ca ½ dl buljong när du håller av risonin.
4. Häll av risonin och rör ner färskost. Tillsätt lite av den sparade buljongen (ca 1 msk). Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. **Ärtskottssallad:** Tvätta citronen i ljummet vatten och finriv skalet. Skiva rädisor tunt. Blanda rädisor, ärtskott, citronskal, lite pressad citronsaft (ca 1 tsk), olivolja och lite flingsalt.
6. Bryt chèvre i mindre bitar. Blanda med rostade gulbeter och pressad saft från resten av citronen.
7. Servera krämig risoni med honungsrostade gulbeter och ärtskottssallad.