



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Risonipaella med vitlöksfrästa grönsaker, cashewnötter och oliver

Risonipaella

Paprikapulver 1 tsk
Chili flakes 1 krm
Saffran 1 förp
Risoni 150 g
🏠 Vatten 5 dl
🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning

Vitlöksfrästa grönsaker

Fänkål 1 st
Grön paprika 1 st
🏠 Olivolja
🏠 Vitlök 2 klyftor
🏠 Salt 2 krm
🏠 Svartpeppar

Till servering

Snacksoliver 1 förp
Cashewnötter 40 g
Kruspersilja 20 g

1. Förberedelser: Strimla fänkål och grön paprika.

2. Risonipaella: Koka upp vatten, smulad grönsaksbuljong, paprikapulver, chili flakes och saffran i en rymlig kastrull. Tillsätt risoni och koka ca 10 min. Rör om då och då.

3. Vitlöksfrästa grönsaker: Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och fräs fänkål, paprika och pressad vitlök ca 3 min. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar.

4. Grovhacka kruspersilja. Vänd ner risonin i stekpannan med vitlöksfrästa grönsaker. Toppa risonipaellan med persilja, oliver och cashewnötter.