



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 150 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).
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. Krydda med lite flingsalt. 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.