



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Italiensk fänkålsform med bakade bönor och tomat

Fänkålsform

Små vita bönor 1 förp
Potatis 400 g
Fänkålsfrö 1 förp
Fänkål 1 st
Cocktailtomater 250 g

🏠 Olivolja
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar

Citron- och vitlökssås

Citron, skal ½ st
Imat fraiche 1 dl
Vitlök 1 klyfta
🏠 Salt 1 krm
🏠 Svartpeppar

Topping

Frömix 1 förp
Citron, klyftor ½ st
Ruccola 30 g

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Fänkålsform:** Häll av och skölj vita bönor. Lägg bönor och potatis i en smord ugnform. Ringla över rikligt med olivolja. Krydda med fänkålsfrö, salt och lite nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen 15 min, till steg 3.
3. Kvarta fänkål. Lägg fänkål och cocktailtomater i formen med den rostade potatisen. Ringla över lite mer olivolja och krydda med lite salt. Rosta allt ytterligare ca 15 min. Använd gärna grillfunktionen de sista 5 minuterna.
4. **Citron- och vitlökssås:** Tvätta citronen i ljummet vatten och finriv skalet. Blanda imat fraiche med citronskal, pressad vitlök, salt och lite nymald svartpeppar i en skål.
5. Klyfta citronen. Servera fänkålsformen med ruccola, frömix, citron- och vitlökssås och citrunklyftor.

TIPS! Rosta gärna frömixen hastigt i en torr och het stekpanna innan servering!