



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Rostad spetskål med krämig citronrisoni och hasselnötter

Rostad spetskål

- Spetskål 1 st
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt

Örtrostade kikärter

- Kikärter 1 förp
- Örtmix ½ förp
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt 1 krm

Krämig risoni

- Bananschalottenlök 1 st
- Vitlök 1 klyfta
- Risoni 150 g
- Imat 1½ dl
- Citron 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Vatten 4 dl
- 🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Tillbehör

- Hasselnötter 40 g
- Bladpersilja 20 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad spetskål:** Klyfta spetskål på längden i 2 bitar. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och ringla över lite olivolja. Krydda med lite salt.
3. **Örtrostade kikärter:** Häll av och skölj kikärter. Lägg på plåten med spetskål. Blanda med lite olivolja, salt och kryddmix. Tillaga plåten mitt i ugnen ca 18 min, tills spetskålen är mjuk och fått fin färg.
4. **Krämig risoni:** Finhacka bananschalottenlök. Hetta upp lite olivolja i en stekgryta och stek löken och pressad vitök ca 2 min. Tillsätt risoni, vatten och smulad grönsaksbuljong, låt koka upp och sjud ca 5 min, under omrörning. Rör ner imat och fortsätta sjuda ca 5 min.
5. Skölj citron i ljummet vatten och finriv skalet. Blanda ner citronskal och pressad citronsaft (ca 1 msk) i stekgrytan med risoni. Smaka av med lite flingsalt och nymald svartpeppar.
6. Finhacka persilja. Fördela risonin i 2 djupa tallrikar och lägg på rostad spetskål. Krydda med lite flingsalt, nymald svartpeppar och några droppar citronsaft.
7. Toppa krämig citronrisoni med rostad spetskål, örtrostade kikärter, hasselnötter och persilja.