



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
Olivolja
Salt 1 krm
Örtmix ½ förp

Krämig risoni

Bananschalottenlök 1 st
Olivolja
Vitlök 1 klyfta
Risoni 150 g
Vatten 4 dl
Grönsaksbuljong 1
tärning
Imat 1½ dl
Citron 1 st
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 4 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 örtmix. 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 salt och nymald svartpeppar.
6. Finhacka persilja. Fördela risoinen i 2 djupa tallrikar och lägg på rostad spetskål. Krydda med lite salt, nymald svartpeppar och lite pressad citronsaft.
7. Toppa krämig citronrisoni med rostad spetskål, örtrostade kikärter, hasselnötter och persilja.