



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Citronrisotto med salviarostad blomkål och brynt hasselnötssmör

## Salviarostad blomkål

Blomkål 1 st  
Torkad salvia 1 msk  
🏠 Olivolja  
🏠 Salt  
🏠 Svartpeppar

## Citronrisotto

Grönsaksbuljong 1 påse  
Gul lök 1 st  
Vitlök 2 klyftor  
Risottoris 150 g  
Citron 1 st  
Tanelli hårdost 1 st  
🏠 Vatten 7 dl  
🏠 Olivolja  
🏠 Salt  
🏠 Svartpeppar

## Krispig sallad

Ruccola 30 g  
Sugarsnaps 1 förp  
🏠 Olivolja  
🏠 Salt  
🏠 Svartpeppar

## Brynt hasselnötssmör

Hasselnötter 40 g  
🏠 Smör 30 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Salviarostad blomkål:** Skär blomkål i fyra kvartar och lägg i en ugnform. Blanda med lite olivolja, torkad salvia, salt och nymald svartpeppar. Baka mitt i ugnen ca 20 min, tills blomkålen känns mjuk.
3. **Förberedelse citronrisotto:** Koka upp vatten och grönsaksbuljong i en kastrull. Finhacka gul lök och vitlök. Finriv tanelli hårdost.
4. **Citronrisotto:** Hetta upp lite olivolja i en stekgryta och fräs lök, vitlök och risottoris ca 3 min. Späd riset med den varma buljongen, lite i taget. När buljongen kokat in, tillsätt mer och fortsätt så tills all buljong kokat in eller riset känns mjukt. Rör om då och då.
5. **Krispig sallad:** Finstrimla sugarsnaps. Lägg i en skål tillsammans med ruccola och blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar.
6. **Brynt hasselnötssmör:** Grovhacka hasselnötter. Smält smör i en liten kastrull. När smöret "tystnar" börjar det att brynas, vispa då hela tiden. När det har en gyllenbrun färg och nötaktig doft är det klart. Tillsätt hasselnötter och dra kastrullen från värmen.
7. Skölj citronen i ljummet vatten och finriv skalet. Ta risotton från värmen och blanda ner rivna tanelliost, citronskal och pressad citronsaft (ca 2 msk). Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
8. Servera citronrisotto med salviarostad blomkål, krispig sallad och brynt hasselnötssmör.