



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Mozzarellabakad portabello med oliver och krämig risoni

Bakad portabello

Riven mozzarella 100 g
Vitlök 1 klyfta
● Salt 1 krm
Portabello 150 g
● Bakplåtspapper 1 st

Tomatsallad

Cocktailtomater 250 g
Ruccola 30 g
Snackoliver 1 förp

Krämig risoni

● Vatten 7 dl
Grönsaksbuljong 1 påse
Risoni 150 g
Färskost ½ förp

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja,
Salt, Socker,
Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Bakad portabello:** Blanda riven mozzarella, pressad vitlök, salt och lite nymald svartpeppar i en skål. Lägg portabello med foten uppåt på ena sidan av en plåt med bakplåtspapper. Fördela mozzarellablandningen i svamparna.
3. **Tomatsallad:** Halvera cocktailtomater. Lägg på andra sidan plåten och ringla över lite olivolja. Strö på lite salt, socker och nymald svartpeppar. Baka grönsakerna högt upp i ugnen ca 10 min, tills osten smält och fått fin färg.
4. **Krämig risoni:** Koka upp vatten och grönsaksbuljong i en kastrull. Tillsätt risoni och låt koka ca 10 min. Rör om då och då. Häll av risonin och rör ner färskost. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. **Tomatsallad:** Blanda bakade tomater med ruccola och snacksoliver.
6. Servera krämig risoni med mozzarellabakad portabello och tomatallad.