



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Steinsoppkremet risoni servert med honningglasserte jordskokker og beter toppet med fetaost

Honningglaserte jordskokker og beter

1 stk rødbete
1 stk polkabete
250 g jordskakk
1 pakke kikerter
1 pakke honning
🏠 1 ss olivenolje

Steinsoppkremet risoni

150 g risoni
150 g grønne bønner
100 g aromasopp
1 glass steinsoppesto
🏠 ½ dl kokevann

Servering

½ stk sitron
50 g fetaost

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper
🏠 bakepapir (kan sløyfes)
🏠 olivenolje

- 1 Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
- 2 **Honningglaserte jordskokker og beter:** Skrell og del betene i båter. Skyll og del jordskokkene i grove biter på størrelse med betebåtene. Sil laken av kikertene, og skyll dem i kaldt vann. Legg grønnsakene og kikertene på et stort stekebrett med bakepapir, og vend inn honningen, 1 ss olivenolje, litt salt og pepper. Stek rotgrønnsakene og kikertene i ovnen i omtrent 25 minutter.
- 3 **Steinsoppkremet risoni:** Tilbered risonen som anvist på pakken. Spar på litt av kokevannet, og hell av resten når risonen er ferdigkokt.
- 4 **Steinsoppkremet risoni, fortsettelse:** Skyll og kutt vekk endene av de grønne bønnene. Børst soppen fri for jord, og del dem i fire. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek soppen og de grønne bønnene i 3–4 minutter, eller til soppen er gyllen. Krydre med litt salt og pepper. Vend inn den ferdigkokte risonen og steinsoppestoen. Spe på med omtrent ½ dl av kokevannet, til risonen har en kremet konsistens.
- 5 **Servering:** Skvis litt sitronsaft over de honningglaserte grønnsakene, og ha over litt olivenolje. Topp risonen med grønnsakene, og smuldre fetaosten over. Vel bekomme!

Tips fra kokken: Vend gjerne inn litt finrevet sitronskall i rotgrønnsakene for ekstra god smak.