



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Rostad spetskål med krämig citronrisoni, fetaostströssel och pinjenötter

Fetaostströssel

Fetaost 100 g
● Bakplåtpapper 1 st
Pinjenötter 20 g
Bladpersilja 20 g

Rostad spetskål

Spetskål 1 st
Flytande honung 1 förp

Citronrisoni

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

Att ha hemma ●

Bakplåtpapper, Olivolja,
Salt, Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Fetaostströssel:** Smula fetaost. Lägg på en plåt med bakplåtpapper. Rosta mitt i ugnen ca 5 min, rör om då och då. Tillsätt pinjenötter och rosta ytterligare ca 5 min. Ta ut och låt svalna. Finhacka bladpersilja och blanda allt i en skål.
3. **Rostad spetskål:** Kvarta spetskål och pensla med honung och lite olivolja. Krydda med lite salt. Rosta kålen mitt i ugnen på en plåt med bakplåtpapper, ca 20 min.
4. **Citronrisoni:** Koka upp vatten och grönsaksbuljong i en kastrull. Tillsätt risoni och koka enligt anvisning på förpackningen. Rör om då och då.
5. Skölj citronen i ljummet vatten och finriv skalet. Häll av risonin och rör ner färskost, citronskal och pressad citronsaft (ca 1 msk). Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
6. Servera rostad spetskål med citronrisoni. Toppa med fetaostströssel.