



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Citronrisotto med salviarostad blomkål och brynt hasselnötssmör

Örtrostad blomkål

Blomkål 1 st
Örtmix 1 förp

Citronrisotto

● Vatten 7 dl
Grönsaksbuljong 1 påse
Gul lök 1 st
Vitlök 2 klyftor
Risottoris 150 g
Citron 1 st
Tanelli hårdost 1 st

Krispig sallad

Ruccola 30 g
Sugarsnaps 1 förp

Brynt hasselnötssmör

● Smör 30 g
Hasselnötter 40 g

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Smör,
Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Örtrostad blomkål:** Kvarta blomkål och lägg i en ugnform. Blanda med lite olivolja, örtmix, 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 nötaktigt 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 riven tanelliost, citronskal och pressad citronsaft (ca 2 msk). Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
8. Servera citronrisotto med örtrostad blomkål, krispig sallad och brynt hasselnötssmör.