



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Risoni med estragonsmør, bakte grønnsaker og sprø kjerner

Bakte grønnsaker

100 g aromasopp
2 stk gulrøtter
150 g grønne bønner
50 g grønnkål
½ stk sitron

Risoni

150 g risoni

Estragonsmør

1 pakke kryddersmør
½ stk rødt eple
1 stk sjalottløk
½ stk sitron

Topping

1 pakke kjerneblanding

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Bakte grønnsaker:** Børst soppen fri for eventuelle jordrester og kutt dem i fire båter. Skrell og kutt gulrøttene i grove biter. Skyll bønnene, kutt av endene, og del dem på midten. Skyll og finriv skallet (kun det gule) fra sitronen, og legg det til side. Fordel soppen og gulrøttene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Bak grønnsakene i ovnen i omtrent 20 minutter.
3. **Risoni:** Tilbered risonien som anvist på pakken.
4. **Estragonsmør:** Smelt kryddersmøret i en kjele på lav varme. Skyll og kutt eplet i små terninger. Skrell og finhakk sjalottløken. Ha eplet og løken i smøret og smak til med saft fra sitronen (se tips).
5. **Bakte grønnsaker, fortsettelse:** Vend grønnkålen, bønnene og sitronskallet fra steg 2 i en bolle med litt olje og salt. Legg grønnkålen og bønnene oppå grønnsakene i ovnen når det gjenstår 5 minutter av steketiden.
6. **Topping:** Bland smøret inn med den ferdigkokte risonien, eller server det hver for seg. Topp risonien med de bakte grønnsakene og de sprø kjernene.



TIPS!

Du kan også kutte ønsket mengde av sitronen i små terninger og ha det i smøret, for ekstra karakter og smak.