



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
- Snacksoliver 1 förp

### Krämig risoni

- Vatten 7 dl
- Grönsaksbuljong 1 förp
- 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.