



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Bagt spidskål med cremet citronrisoni og hasselnødder

Bagt spidskål

½ stk spidskål

Urtebagte kikærter

½ dåse kikærter

½ pose urte kryddermix

Cremet citronrisoni

1 stk skalotteløg

1 fed hvidløg

150 g risoni

1 pose grøntsagsbouillon

1 dl creme fraiche 18%

½ stk skal af citron

1 spsk citronsaft

4 dl vand ^b

Servering

1 pose hasselnødder

1 pk bredbladet persille

Det skal du selv have

olivenolie ^b

salt ^b

peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft).

2. **Bagt spidskål:** Del spidskålen på langs, så der bliver et stykke pr. person. Læg på en bageplade med bagepapir og dryp lidt olivenolie over. Krydr med lidt salt.

3. **Urtebagte kikærter:** Hæld væden fra kikærterne og skyl i koldt vand. Læg dem på pladen med spidskålen og vend med lidt olivenolie, salt og urtemix. Sæt pladen midt i ovnen og bag ca. 18 min. til det har fået fin farve og spidskålen er blød.

4. **Cremet risoni:** Hak skalotteløg fint og pres hvidløg. Varm lidt olivenolie op i en gryde og steg løg og hvidløg ca. 2 min. Tilsæt risoni, vand og bouillon og kog op. Lad det simre ca. 5 min. under omrøring. Rør creme fraiche i og lad simre videre ca. 5 min.

5. **Citronrisoni - fortsat:** Riv citronskal fint og pres saft. Rør det i risonien og smag til med lidt salt og kværnet peber.

6. **Servering:** Hak persille fint og hasselnødder groft. Anret citronrisoni på tallerkener med bagt spidskål og urtebagte kikærter og drys hasselnødder og persille over.