



Salsicciaboller med tomatrisoni og brokkoli, servert med lett urtedressing



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min 👤 2 porsjoner

GL 045_2

Tomatrisoni

1 pakke risoni
1 stk sjalottløk
250 g cherrytomater
50 g spinat
1 ss smør* ^B

Brokkoli og salsicciaboller

½–1 stk brokkoli
275 g salsicciadeig

Servering

1 pakke urtedressing

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

olivenolje ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

sukker ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.

2. **Tomatrisoni:** Tilbered risonien som anvist på pakken.

3. **Brokkoli og salsicciaboller:** Del brokkolien i buketter. Skrell og kutt stilken i biter. Fordel brokkolien på den ene siden av et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Kutt av et hjørne på salsicciadeigposen, og klem ut små boller på den andre siden av stekebrettet. Stek brokkolien og kjøttbollene midt i ovnen i 10–12 minutter.

4. **Tomatrisoni, fortsettelse:** Skrell og finhakk løken. Skyll og del tomatene i to. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olivenolje. Stek løken og tomatene i 2–3 minutter, til tomatene har begynt å falle fra hverandre og sluppet væske. Smak til med salt, pepper og et par klyper sukker. Vend inn den ferdigkokte risonien, 1 ss smør og spinaten, og fordel de ovnsbakte kjøttbollene og brokkolien over.

5. **Servering:** Server urtedressing til retten.



TIPS!

Hvis du ønsker en litt løsere konsistens på tomatrisonien, kan du spare på litt av kokevannet, og røre litt av det inn i den ferdige tomatrissetoen.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allernaivenlia alternativ