



Bildet kan avvike fra oppskriften.



Rustikk grønnsaksgryte fra Toscana med grønnkålchips

Rustikk gryte

½ stk kinesisk hvitløk
½ stk gul løk
1 stk bakepotet
1 stk fennikel
1 pakke hvite bønner
½–1 pakke chiliflak
1 pakke basilikum og oregano
1 pakke grønnsaksbuljong
1½ dl kremfløte
125 g grønne linser
1½ dl vann ^B

Grønnkålchips

100 g grønnkål

Multibrød

2 stk rustikke multibrød

Servering

1 bunt bladpersille
1 pakke revet Grande Premium

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

- 1 Varm opp stekeovnen til 150 grader.
- 2 **Rustikk gryte:** Skrell hvitløken og løken. Finhakk hvitløken. Kutt løken, poteten og fennikelen i terninger. Sil laken av bønnene, og skyll dem i kaldt vann.
- 3 **Rustikk gryte, fortsettelse:** Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Ha i litt av chiliflakene og basilikum- og oreganokrydderet. Stek det hele i 1 minutt. Tilsett fennikelen, løken og potetene, og stek videre i omtrent 2–3 minutter, eller til det er gyllent. Ha i buljongen, 1½ dl vann, fløten og linsene. Kok det hele i 10–15 minutter, eller til potetene og linsene er møre. Tilsett bønnene, og smak til med salt og pepper.
- 4 **Grønnkålchips:** Fordel grønnkålen utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnkålen i ovnen i omtrent 10 minutter, eller til den er sprø, men ikke brent.
- 5 **Multibrød:** Tilbered multibrødene som anvist på pakken.
- 6 **Servering:** Skyll, tørk og grovhakk persillen. Topp gryten med grønnkålchipsene, persillen og Grande Premium-osten.



Tips!

Lag persilledressing: Kjør persillen sammen med 1 dl olje i en kjøkkenmaskin eller stavmikser. Smak til med salt og sitron for en deilig topping.