



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pannestekt svinenakke med aromasopprisotto, sprø grønnkålchips og basilikumpesto

Aromasopprisotto

1 pakke grønnsaksbuljong
1 stk sjalottløk
100 g aromasopp
150 g risottoris
1 pakke Grana Padano
½ stk sitron
4½ dl vann ^B
1 ss smør ^B

Grønnkålchips

1 pakke strimlet grønnkål

Pannestekt svinenakke

1 stk rødlok
300 g svinenakke
1 pakke kryddermiks med hvitløk og persille
½ stk sitron

Tilbehør

½–1 pakke basilikumpesto
olje ^B
bakepapir (kan sløyfes) ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 150 grader varmluft.
2. **Aromasopprisotto, forberedelse:** Kok opp en kjele med 4½ dl vann, og ha i grønnsaksbuljongen. Skrell og finhakk sjalottløken. Børst soppen fri for jord, og kutt den i fire.
3. **Aromasopprisotto:** Varm opp en mellomstor kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken og soppen i omtrent 3 minutter, eller til løken er blank. Tilsett risottoris, og stek videre i omtrent 1 minutt. Spe på med buljongvannet, litt etter litt, under omrøring. La risottoen småkoke på middels lav varme i 15 minutter. Rør i risottoen av og til.
4. **Grønnkålchips:** Skyll grønnkålen i kaldt vann, fjern stilkene og tørk bladene med kjøkkenpapir. Fordel grønnkålen utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnkålen i ovnen i omtrent 10 minutter (se tips). Vend litt på grønnkålen halvveis inn i grønnkålens steketid.
5. **Pannestekt svinenakke:** Skrell og kutt rødloken i skiver. Krydre kjøttet med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet og løken i omtrent 3 minutter på begge sider, eller til kjøttet er gjennomstekt. Ta stekepannen av varmen. Krydre kjøttet med kryddermiksen, og press over saften fra den halve sitronen. La kjøttet hvile i stekepannen frem til servering.
6. **Aromasopprisotto, fortsettelse:** Finriv Grana Padano-osten på et rivjern. Vend osten og 1 ss smør inn i risottoen. Smak til med salt, pepper og saften fra resten av sitronen. Ha litt vann i risottoen hvis du synes at det trengs.



TIPS!

Ønsker du ikke å lage chips av grønnkålen, kan du steke den raskt i en stekepanne med litt smør.

7. **Tilbehør:** Server basilikumpestoen til retten.