



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Smørdampet spisskål med byggkornssalat, skjørost og kremet saus

## Byggkornssalat

125 g byggkorn  
½ bunt dill  
1 pakke reddiker  
1 pakke skjørost  
1 ss smør <sup>B</sup>

## Marinert rødløk

1 stk rødløk  
½ stk sitron  
½ bunt dill  
1 ts sukker <sup>B</sup>

## Smørdampet spisskål

½ stk spisskål  
½ stk sitron  
1 ss smør <sup>B</sup>  
1 dl vann <sup>B</sup>

## Kremet saus

1 pakke crème fraîche  
½–1 pakke sitruskrydder  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Byggkornssalat:** Tilbered byggkornene som anvist på pakken. Skyll dillen og reddikene. Finhakk halvparten av dillen og kutt reddikene i tynne skiver. Grovhakk valnøttene.
- 2. Marinert rødløk:** Skrell og kutt løken i tynne skiver. Grovhakk resten av dillen. Bland sammen saften fra halve sitronen og 1 ts sukker i en skål. Vend inn rødløken og dillen, og la det hele marinere i laken frem til servering.
- 3. Smørdampet spisskål:** Fjern det ytterste laget på kålen og del den i 4 båter. Varm opp en stor stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kålbåtene med snittflatene ned i omtrent 3 minutter på hver side, eller til de har fått en stekeskorpe. Smelt 1 ss smør i stekepannen og ha over 1 dl vann. Kok opp, skru ned varmen, og la kålen dampe under lokk i omtrent 3 minutter. Press saften fra resten av sitronen over kålen, og krydre med litt salt og pepper.
- 4. Byggkornssalat, fortsettelse:** Sil vannet av de ferdigkokte byggkornene og vend inn 1 ss smør. Bland sammen byggkornene, den finhakkede dillen, valnøttene og reddikene i en serveringsbolle og smuldre skjørosten over ved servering (se tips).
- 5. Kremet saus:** Ha crème fraîche i en liten kjele og varm forsiktig opp på middels varme. Smak til sausen med sitruskrydderet.

## TIPS!

Topp byggkornssalaten med den marinerte løken og dillen, eller bland det inn med salaten. Den kremede sausen kan også serveres kald.