



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Byggotto med pannestekt blomkål og eple, toppet med skjørost og dill

## Byggotto

125 g byggkorn  
1 stk hvitløksfedd  
½-1 pakke grønnsaksbuljong  
150 g crème fraîche  
1 pakke revet Grande Premium  
½-1 dl vann <sup>B</sup>  
1 ts smør <sup>B</sup>

## Stekte grønnsaker

½-1 stk purre  
½-1 stk blomkål  
1 stk grønt eple

## Topping

1 pakke skjørost  
½-1 pakke dill  
olje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Byggotto, forberedelse:** Kok byggkornene i 6 dl lettsaltet vann i omtrent 30 minutter, eller til de er ferdigkokte. Sil av vannet.
- 2. Stekte grønnsaker:** Kutt purren i to på langs, skyll den godt innvendig og kutt den i tynne skiver. Kutt blomkålen i små buketter. Skyll og kutt eplet i terninger. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek blomkålen i omtrent 5 minutter. Tilsett purren de siste 2 minuttene av steketiden. Krydre med litt salt og pepper. Tilsett epleterningene og la det stå på lav varme frem til servering.
- 3. Byggotto:** Skrell og finhakk hvitløken. Varm opp en vid kjele eller høy stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek hvitløken i omtrent 1 minutt. Tilsett de ferdigkokte byggkornene, grønnsaksbuljongen, crème fraîche og ½-1 dl vann. Kok opp, og la det småkoke i 2-3 minutter. Byggottoen skal være litt tykk og kremet.
- 4. Byggotto, fortsettelse:** Vend Grande Premium-osten og 1 ts smør inn i byggottoen. Smak til med pepper.
- 5. Topping:** Skyll, tørk og grovhakk dillen. Topp byggottoen med de stekte grønnsakene, skjørosten og dillen.

## TIPS!

Kutt blomkålen i tykke skiver, og stek dem i pannen som blomkålbiffer i omtrent 3 minutter på hver side.