



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Gresskarrisotto med beter, grønnkål og chevre

## Bakte grønnsaker og grønnkål

½ stk flaskegresskar  
1 stk gulbete  
1 stk rødbete  
50 g grønnkål

## Gresskarrisotto

1 stk sjalottløk  
1 stk hvitløksfedd  
150 g risottoris  
1 pakke grønnsaksbuljong  
1 pakke revet Grande Premium  
1 ss eplesider-, rødvin- eller hvitvinseddik <sup>B</sup>  
4½ dl vann <sup>B</sup>

## Til servering

100 g chevre

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
2. **Bakte grønnsaker og grønnkål:** Del gresskaret i to på langs, og fjern kjernene. Legg gresskaret med snittflaten ned, og kutt bort skallet. Del gresskarkjøttet i biter på omtrent 2x2 cm, og fordel dem utover den ene siden av et stekebrett med bakepapir. Skrell og kutt betene i båter. Ha betene på den andre siden av stekebrettet og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i omtrent 25 minutter, eller til de er møre.
3. **Gresskarrisotto:** Skrell og finhakk sjalottløken og hvitløken. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken og hvitløken i omtrent 1 minutt, eller til løken er blank. Tilsatt risottoris, buljongen, 1 ss eddik og 4½ dl vann. La risottoen småkoke i 15–18 minutter. Rør om av og til.
4. **Bakte grønnsaker og grønnkål, fortsettelse:** Ha grønnkålen i en bolle, og bland inn litt olje og salt. Legg grønnkålen på stekebrettet med grønnsakene når det gjenstår 4–5 minutter av steketiden, og stek det hele videre til grønnkålen er sprø.
5. **Gresskarrisotto, fortsettelse:** Ha den revne osten og ¼ av de ovnsbakte gresskarbitene over i en skål, og mos det sammen. Bland mosen inn i risottoen rett før servering, og smak til med salt og pepper.
6. **Servering:** Server risottoen med resten av gresskarbitene, betene, grønnkålen og smuldre cheveren over.



## TIPS!

Vend litt av cheveren inn i risottoen for ekstra smak.