



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 30-40 min 👤 2 porsjoner

GL 068_2

Kremet selleririsotto med svinefilet og bakte rotgrønnsaker

Selleririsotto og grønnsaker

300 g sellerirot
 1 stk rødbete
 2 stk gulrøtter
 1 stk sjalottløk
 150 g risottoris
 1 pakke oksebuljong
 1 stk sitron
 5 l vann ^B
 1 ss smør ^B
 1 dl melk ^B

Svinefilet

300 g filetskykke av svin

Topping

1 pakke gressløk

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Selleririsotto og grønnsaker, forberedelse:** Kutt bort skallet på selleriroten, og kutt den i grove biter. Skrell og kutt beten og gulrøttene i grove biter. Fordel selleriroten utover den ene halvdel av et stekebrett med bakepapir, og beten og gulrøttene utover den andre halvdel. Ha over litt olje, salt og pepper, og stek grønnsakene i ovnen i 20–25 minutter.
3. **Selleririsotto og grønnsaker:** Skrell og finhakk sjalottløken. Varm opp en vid kjele eller høy stekepanne til middels høy varme. Ha i litt olje, og stek løken i omtrent 2 minutter. Tilsatt risottoris, og stek videre i omtrent 2 minutter. Ha i oksebuljongen og 5 dl vann, litt og litt. La vannet nesten koke inn før du tilsetter mer. La det småkoke i 15–18 minutter, til risen er gjennomkokt, men fortsatt har litt tyggemotstand.
4. **Svinefilet:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2–3 minutter på hver side, eller til det er gjennomstekt. Krydre med salt og pepper, og la det hvile frem til servering.
5. **Selleririsotto og grønnsaker, fortsettelse:** Skyll sitronen og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern. Ha den bakte selleriroten og 1 dl melk i et litermål, og kjør det sammen med en stavmikser til en jevn puré. Vend ønsket mengde av selleripuréen og 1 ss smør inn i risottoen, og smak til med sitronskallet, saft fra sitronen, salt og pepper.
6. **Topping:** Skyll og finhakk ønsket mengde av gressløken, og topp retten med den.

TIPS!

Rødbeten avgir mye farge, så bruk gjerne plasthansker, plastskjærebrett og et forkle når du tilbereder dem.