



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 30 - 40 min 👤 2 porsjoner

Blomkålkrem med stekt potet og spinatpesto, servert med smørstekte kantareller og rosenkål

Stekt potet

350 g poteter

Blomkålkrem

1 stk blomkål

2½ dl lettmeik

Spinatpesto

50 g spinat

1 pakke cashewnøtter

1 stk sitron

🏠 ½ dl kokevann

Lettsyltet rødlok

1 stk rødlok

½-1 pakke kryddermiks med fennikel og pepper

🏠 1 ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik

🏠 1 ts sukker

Smørstekte kantareller og rosenkål

100 g kantareller

100 g rosenkål

🏠 1 ss smør

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2 **Stekt potet:** Skyll og kutt potetene i båter. Fordel potetbåtene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene midt i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til de er gylne og møre.

3 **Blomkålkrem:** Del blomkålen i små buketter, og ha dem i en kjele. Hell på all melken, og gi det er raskt oppkok. Skru ned til middels varme, legg på et lokk, og la blomkålen småkoke i 15 minutter, eller til den er helt gjennomkokt.

4 **Spinatpesto:** Kok opp lettsaltet vann i en liten kjele. Skyll spinaten, og kok den i vannet i omtrent 2 minutter. Sil av spinaten, men ta vare på ½ dl av kokevannet. Ha spinaten tilbake i kjelen sammen med kokevannet og cashewnøttene, og kjør det sammen med en stavmikser. Smak til med salt, pepper og saft fra sitronen.

5 **Lettsyltet rødlok:** Skrell og kutt løken i tynne ringer. Skyll løken i kaldt vann, og ha den over i en bolle. Vend inn 1 ts sukker, kryddermiksen og 1 ss eddik, og la løken marinere frem til servering.

6 **Smørstekte kantareller og rosenkål:** Børst soppen fri for eventuelle jordrester, og riv dem i mindre strimler. Rens og del rosenkålene i to. Varm opp en stor stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og 1 ss smør. Stek soppen og rosenkålen under omrøring i omtrent 5 minutter, til det er gyllent. Krydre med litt salt og pepper.

7 **Blomkålkrem, fortsettelse:** Sil av melken i en beholder, og ta vare på den. Ha blomkålen tilbake i kjelen, og kjør den glatt med en stavmikser mens dusper med melken til ønsket konsistens. Smak til med salt.

Tips fra kokken: Vend heller spinaten inn med de ferdigstekte potetene hvis dere ønsker. Topp retten med nøttene og osten, og bruk sitronen til å sylte løken.