



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 ^B
4½ dl vann ^B

Til servering

100 g chevre

bakepapir (kan sløyfes) ^B
olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B 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. Tilsett 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 chevren over.



TIPS!

Vend litt av chevren inn i risottoen for ekstra smak.