



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Urtepanert middagsost fra Røros med byggkornsalat og appelsin, servert med estragondressing og varme brød

Byggkorn

125 g byggkorn

Estragondressing

½ bunt estragon

¼ stk appelsin

½ pakke Røros

lettrømme

Urtepanert middagsost

35 g panering

½ bunt estragon

1 pakke middagsost

Appelsinvinaigrette

½ stk sjalottløk

¼ stk appelsin

1 pakke

sennepsvinaigrette

Salat

½ stk agurk

½ stk grønt eple

50 g ruccola

½ pakke hvite bønner

½ stk appelsin

Varme brød

2 stk rustikke multibrød

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 smør

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Byggkorn:** Tilbered byggkornene som anvist på pakken.
- 3 **Estragondressing:** Skyll og grovhakk estragonen, men fjern de groveste stilkene. Skyll og finriv skallet (kun det oransje) fra appelsinen. Ha rømmen i en skål med halvparten av estragonen og ønsket mengde av appelsinskallet i en skål. Smak til med salt og pepper.
- 4 **Urtepanert middagsost:** Bland sammenpaneringen og resten av estragonen på en tallerken. Smør litt av rømmedressing på ostebitene og vend de deretter i paneringen.
- 5 **Appelsinvinaigrette:** Skrell og finhakk sjalottløken. Bland løken, sennepsvinaigretten, saften fra halve appelsinen og litt salt og pepper i en skål (se tips).
- 6 **Salat:** Skyll og kutt agurken og eplet i terninger. Skyll og tørk ruccolaen. Skrell og kutt resten av appelsinen i biter. Ha bønnene i en sil, og skyll dem under kaldt vann. Ha grønnsakene, salaten og bønnene i en serveringsskål og vend inn appelsinvinaigretten.
- 7 **Varme brød:** Varm brødene i ovnen som anvist på pakken.
- 8 **Urtepanert middagsost, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek den panerte osten i omtrent 2 minutter på hver side. Krydre med litt salt og pepper.
- 9 **Servering:** Vend de ferdigkokte byggkornene inn i salaten, og server med den urtepanerte middagsosten, brødene og rømmedressing.

Tips fra kokken: Ha alle ingrediensene til vinaigretten i et lite syltetøyglass med lokk og rist det godt sammen.