



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Potetbowl med stekt rosettkål og gresskar, syltet rødløk og persillepesto

Gresskar

½ stk flaskegresskar
1 stk grønt eple
½–1 pakke urtemiks

Potetkrem

350 g poteter
1–1½ dl lettmeik
½–1 pakke revet Grande Premium
1 ss smør* ^B

Syltet rødløk

1 stk rødløk
1 dl vann ^B
½ dl eddik 7 % ^B
3 ss sukker ^B

Persillepesto

1 stk hvitløksfedd
1 bunt bladpersille
½ pakke cashewnøtter
½ dl olivenolje ^B

Rosettkål

1 pakke rosettkål
½–1 pakke kryddermiks med sennep og dill

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.

2. **Gresskar:** Kutt gresskaret i to på langs, skrap ut kjernene med en skje, og kutt vekk skallet. Kutt gresskaret i skiver. Skyll og kutt eplet i tynne båter. Fordel gresskaret på et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olje, salt og pepper. Stek gresskaret i ovnen i omtrent 25 minutter, eller til det er mørt. Vend urtemiksen og eplebåtene inn med det ferdigstekte gresskaret.

3. **Potetkrem:** Skrell og kutt potetene i mindre biter, og kok dem i usaltet vann i 15–20 minutter, eller til de er gjennomkokte. Sil vannet av potetene, og la dem dampe seg tørre i kjelen. Ha i 1 ss smør og ½ dl av melken, og kjør potetene glatte med en stavmikser. Spe med mer av melken til potetkremen har ønsket konsistens. Vend inn osten, og smak til med salt og pepper.

4. **Syltet rødløk:** Skrell og kutt rødløken i tynne båter. Kok opp 1 dl vann, ½ dl eddik og 3 ss sukker i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn rødløken. La løken trekke i laken frem til servering.

5. **Persillepesto:** Skrell hvitløken og skyll persillen. Ha cashewnøttene, persillen, hvitløken og ½ dl olivenolje i et litermål, og kjør det hele sammen med en stavmikser. Smak til med salt, pepper og litt av syltelaken fra steg 4.

6. **Rosettkål:** Skyll og tørk rosettkålen. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek rosettkålen i omtrent 4 minutter under omrøring, og krydre med kryddermiksen.

7. Ha potetkremen i to dype skåler, og fordel rosettkålen, gresskaret, eplet, den syltede løken og pestoen over.



TIPS!

Lag gjerne chips av osten: Strø litt av osten på et stekebrett med bakepapir og stek i ovnen i omtrent 10 minutter. Eller strø osten over retten til slutt.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernaivnalia alternativ