



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Girasoli i grønn spinatsaus, servert med syltet gresskar og sprøstekt bacon

Syltet gresskar

¼ stk flaskegresskar

🏠 1 dl vann

🏠 ½ dl

eplesider-/hvitvins-
eller rødvinseddik

🏠 3 ss sukker

Topping

¼ stk flaskegresskar

150 g baconterninger

Spinatsaus

1 stk gul løk

1 stk hvitløksfedd

50 g spinat

1 pakke hønsebuljong

1 pakke Grana Padano

1 stk sitron

🏠 1 ss smør*

🏠 1½ dl vann

Girasoli

1 pakke girasoli med
pesto

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Syltet gresskar:** Del gresskaret i to og skrell den ene delen. Fjern kjernene med en skje, og kutt omtrent en fjerdedel av den halve biten i tynne skiver. Kok opp 1 dl vann, ½ dl eddik og 3 ss sukker i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, vend inn gresskarskivene, og la de trekke i laken frem til servering.
- 2 Topping:** Kutt resten av det halve gresskaret i små terninger. Varm opp en stor stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek baconet under omrøring i 5–6 minutter, til det er gyllent og sprøtt. Ha baconet over på en tallerken, og ha gresskarternene over i stekepannen. Stek gresskaret under omrøring på middels høy varme i omtrent 8 minutter, eller til det er gyllent og mørt. Krydre med litt salt og pepper, og vend inn baconet rett før servering.
- 3 Spinatsaus:** Kok opp lettsaltet vann i en kjele til pastaen. Skrell og grovhakk løken og hvitløken, og skyll spinaten. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken, hvitløken og spinaten i 1 minutt. Ha over buljongen og 1½ dl vann, og gi det et oppkok. Skru ned til lav varme, og la sausen småkoke i 4 minutter.
- 4 Girasoli:** Tilbered pastaen som anvist på pakken i vannet fra forrige punkt. Hell av vannet.
- 5 Spinatsaus, fortsettelse:** Finriv Grana Padanoen på et rivjern. Ha 1 ss smør i sausen, og kjøp den jevn med en stavmikser. Vend inn osten og smak til med saft fra sitronen, salt og pepper. Vend girasoliene inn i sausen rett før servering.

Tips fra kokken: Forenkle tilbehøret litt? Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft. Kutt hele gresskaret i terninger, fordel dem utover et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olje salt og pepper. Bak gresskaret i ovnen i omtrent 15 minutter.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ