



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Girasoli med smørdampet asparges og spisskål, servert med kremet ostesaus og sprøstekt bacon

Smørdampede grønnsaker

100 g asparges
½ stk spisskål
½ pakke estragon
½ dl vann ^B
2 ss smør* ^B

Girasoli

1 pakke girasoli med pesto

Ostesaus

½ pakke kokestabil matfløte
½ pakke grønnsaksbuljong
½–1 pakke revet Grande Premium
½ stk sitron

Sprøstekt bacon

150 g baconterninger

Til servering

½–1 bunt reddiker
½ stk sitron

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

- 1. Smørdampede grønnsaker:** Skyll, og brekk av den nederste trevlete delen på aspargesene, og kutt aspargesene i tykke skiver. Fjern det ytterste laget på kålen, og kutt kålen i strimler.
- 2. Smørdampede grønnsaker, fortsettelse:** Ha 2 ss smør, estragonen, ½ dl vann og litt salt i en stor kjele, og kok opp på middels høy varme. Legg i kålen og aspargesene, og legg på et lokk. La det koke i 2–3 minutter, eller til kålen har falt sammen og aspargesene er møre.
- 3. Girasoli:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 4. Ostesaus:** Kok opp matfløten og omtrent halve pakken med grønnsaksbuljong i en kjele på middels høy varme. Ta kjelen av varmen, og pisk inn den revne osten litt etter litt med en visp. Smak til med pepper, og saft fra halve sitronen.
- 5. Sprøstekt bacon:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek baconterningene i 4–5 minutter, til det er gyllent og sprøtt.
- 6. Til servering:** Skyll og kutt reddikene i tynne skiver. Kutt resten av sitronen i båter. Strø reddikskivene over retten ved servering, og server sitronbåtene ved siden av.