



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Hveterisotto med pannestekt blomkål og eple, toppet med skjørst og dill

## Hveterisotto

1 pakke mathvete  
1 stk hvitløksfedd  
½-1 pakke grønnsaksbuljong  
75 g crème fraîche  
½-1 pakke revet Grande Premium  
½-1 dl vann <sup>B</sup>  
1 ts smør\* <sup>B</sup>

## Stekte grønnsaker

½-1 stk purre  
½-1 stk blomkål  
1 stk grønt eple

## Topping

1 pakke skjørst  
½-1 pakke dill

olje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- Hveterisotto, forberedelse:** Kok mathveten i 6 dl lettsaltet vann i omtrent 30 minutter, eller til kornene er gjennomkokte. Sil av vannet.
- Stekte grønnsaker:** Kutt purren i to på langs, skyll den godt innvendig og kutt den i tynne skiver. Kutt blomkålen i små buketter. Skyll og kutt eplet i terninger. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek blomkålen i omtrent 5 minutter. Tilsett purren de siste 2 minuttene av steketiden. Krydre med litt salt og pepper. Tilsett epleterningene og la det stå på lav varme frem til servering.
- Hveterisotto:** Skrell og finhakk hvitløken. Varm opp en vid kjele eller høy stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek hvitløken i omtrent 1 minutt. Tilsett den ferdigkokte mathveten, grønnsaksbuljongen, crème fraîche og ½-1 dl vann. Kok opp og la det småkoke i 2-3 minutter. Hveterisottoen skal være litt tykk og kremet.
- Hveterisotto, fortsettelse:** Vend Grande Premium-osten og 1 ts smør inn i hveterisottoen. Smak til med pepper.
- Topping:** Skyll, tørk og grovhakk dillen. Topp hveterisottoen med de stekte grønnsakene, skjørsten og dillen.

## TIPS!

Kutt blomkålen i tykke skiver, og stek dem i pannen som blomkålbiffer i omtrent 3 minutter på hver side.

\* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernaivellia alternativ