



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.