



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 ^B
1 ts smør* ^B

Stekte grønnsaker

½–1 stk purre
½–1 stk blomkål
1 stk grønt eple

Topping

1 pakke skjørst
½–1 pakke dill

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Hveterisotto, forberedelse:** Kok mathveten i 6 dl lettsaltet vann i omtrent 30 minutter, eller til kornene er gjennomkokte. Sil av vannet.
- 2. 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.
- 3. 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.
- 4. Hveterisotto, fortsettelse:** Vend Grande Premium-osten og 1 ts smør inn i hveterisottoen. Smak til med pepper.
- 5. 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 allernaivnllia alternativ