



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Misogrillet sommerkål, asparges og gnocchi, servert med skjørost i estragondressing

## Misogrillet sommerkål og asparges

½ stk sommerkål  
½ stk sitron  
100 g asparges  
1 pakke miso  
1-2 ss vann <sup>B</sup>

## Gnocchi

1 pakke gnocchi  
½ pakke kryddermiks med fennikel og pepper  
½ ss smør\* <sup>B</sup>

## Marinert rødløk

½ stk rødløk  
½ ts sukker <sup>B</sup>

## Servering

1 pakke skjørost  
½ pakke estragonmajones  
60 g ruccola

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

aluminiumsfolie <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp grillen slik at du har en sone med direkte varme, og en sone med indirekte varme.
2. Les gjennom oppskriften, finn frem og skylle de ingrediensene som trenger det.
3. **Misogrillet sommerkål:** Del kålen i fire båter gjennom stilkfestet. Del sitronen i to. Brekk av den nederste trevlele delen på aspargesene. Pensle kålen og aspargesene med litt olje, og grill dem på direkte varme i ca. 3 minutter på hver side. Grill sitronen med snittsiden ned i ca. 3 minutter, til den er gyllen. Vend sammen misoen, saften fra den ene halvdel av sitronen og litt vann i en skål. Legg aspargesene over på et fat. Legg kålen over på indirekte varme, og grill videre under lokk i ca. 12 minutter, til kålen er mør. Pensle kålen med misomarinaden underveis i grilltiden.
4. **Gnocchi:** Ha gnocchiene i en aluminiumsform eller på dobbeltbrettet aluminiumsfolie, og vend inn litt olje. Grill dem på direkte varme i ca. 2 minutter, til de har fått en gyllen stekeskorpe. Ha over smøret og vend inn kryddermiksen, og grill videre på indirekte varme under lokk i ca. 5 minutter.
5. **Marinert rødløk:** Skrell og kutt løken i tynne skiver. Pisk sammen saften fra resten av sitronen og sukkeret, og vend inn løken.
6. **Servering:** Vend forsiktig sammen skjørosten og estragonmajonesen i en skål, og smak til med salt og pepper. Fordel gnocchien og kålen på tallerkener, og topp med ostedressingen, løken og ruccolaen. Server eventuelle rester av misoen til retten.

## TIPS!

Gnocchien kan også serveres uten å grilles, eventuelt kan den stekes i en varm stekepanne med litt olje i ca. 2 minutter på hver side, for så å ovnsbakes ved 220 grader i 20 min.

\* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernaivenlia alternativ