Oppskrift

Tilbehør: Ovnsbakt gresskarsalat med blåmuggost

Gresskar passer perfekt til kalkun eller annet lyst kjøtt. Prøv dette tilbehøret til Thanksgiving eller andre festmiddager med kalkun.

1

Slik gjør du

Skrell gresskaret med en kniv og fjern kjerner og det myke i midten. Del opp gresskaret i biter og ha dem i en ildfast form. Hell over litt olje. Stek i ovnen i ca. 30-45 min, avhengig av hvor store biter du har skåret. Smak til med salt og pepper.

2

Del opp sjalottløk i ringer. Varm oljen i en kasserolle og friter løken litt etter litt, til den er gyllen og sprø. Løft opp løken med en hullsleiv. Legg på kjøkkenpapir så fettet får renne av.

3

Stek grønnkålen i mindre biter i en panne med litt smør eller olje. Smak til med salt. Topp gresskaret med chili-flakes, honning og blåmuggost. Server med stekt grønnkål og topp med gresskarkjerner.

Ingredienser

Ingredienser

Chiliflak	1 ts
Honning	1 ss
Blåmuggost	100 g
Gresskar	1 kg
Sjalottløk	4 stk
Olje	2 dl
Grønnkål	100 g
Gresskarkjerner	1 dl

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose