

Gryte med italienske kjøttboller og parmesan



Denne oppskriften er laget av det norske kokkelandslaget med våre beste kjøttboller noensinne.

1

Slik gjør du

Begynn med grønnsaksbasen.

Kutt panchetta i terninger og stek i panne på middels varme. Når den begynner å bli sprø tar du panchettaen ut.

Del aromasopp i 6, løk og hvitløk tynt og gulrot i terninger og stek i fett fra panchettaen. La dette små puttre i 10 minutter. Del så tomater i 4 og ha i grønnsaksblandingen.

Hell over fløte og kylling buljong og la det koke ned til en stuving.

Ha over parmesan og la den smelte. Ha deretter over kjøttbollene og la trekke i minimum 10 minutter til de er gjennomvarme.

2

Lag polenta

Men kjøttbollene trekker, lager du polenta.

Ha i vann, kyllingbuljong og polenta i en gryte, og kok opp mens du rører kraftig.

Ha i parmesan og smør, og rør til alt er smeltet inn. Smak til med salt og pepper.

3

Dandér

Sett en tørr panne på medium varme og roast pinjekjerner gyldne.

Finn frem en varm tallerken og anrett med pollenta først, deretter grønnsaks gryten med kjøttboller

Topp med ny revet parmesan, basilikum og pinjekjerner.

Vel bekomme, fra kokkelandslaget og den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Pinjekjerner 1 pk

Basilikum	1 stk
-----------	-------

Grønnsaksbase

Panchetta 200 g

Cherrytomater	200 g
---------------	-------

Aromasopp 300 g

Gulrøtter	2 stk
-----------	-------

Spinat 400 g

Kepaløk	2 stk
---------	-------

Hvitløksfedd 5 stk

Fløte	500 g
-------	-------

Vann 1/2 L

Kyllingbuljong	1 stk (terning)
----------------	-----------------

Gilde kjøttboller 800 g (2pk)

Polenta

Vann 1 l

Kyllingbuljong	2 terninger
----------------	-------------

Polenta 200 g

Smør	100 g
------	-------

Parmesan 100 g

Salt & Pepper	
---------------	--

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose