

Oppskrift

Gryte med italienske kjøttboller, polenta og parmesean



Skjær 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 småputre i 10 minutter. Del så tomater i 4 og ha i grønnsaksblandingen.

Hell over fløte og kyllingbuljong og la det koke ned til en stuing.

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

2

Imens kjøttbollene trekker, lager du polenta.

Ha 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

Sett en tørr panne på medium varme og rist pinjekjerner gylne.

Finn frem en varm tallerken og anrett med polenta først, deretter gryten med kjøttboller.

Topp med nyrevet parmesan, basilikum og pinjekjerner.

Produkter i denne oppskriften

Kjøttboller Italiensk Krydder 2x2,5kg Fr



Ingredienser

Grytebase

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	0,5 liter
Kyllingbuljongterning	1 stk

Grytebase

Polenta

Til servering

Gilde kjøttboller italiensk krydder 800 g

Polenta

Vann 1 liter

Kyllingbuljongterninger 2 stk

Polenta 200 g

Smør 100 g

Parmesan 100 g

Salt og pepper

Til servering

Pinjekjerner

Basilikum