

Oppskrift

Gilde Porchetta, sousvidekokt servert med rissalat med bakt gresskar, rosenkål og appelsindressing



1

Ris

Skyll risen godt i kaldt vann. Kok ris etter anvisning på pakken i hver sin kjele. La den avkjøles litt og fluff den opp med en gaffel, legg over på et fat for å avkjøle helt. Vend sammen basmati- og villris.

2

Bakt gresskar

Skrell og del gresskar i terninger, vend med olje, salt og pepper og legg over på en bakepapkledde bakeplate. Stek i ovnen i ca. 25-30 minutter, eller til gresskaret er mykt og lett karamellisert.

3

Rosenkål

Rens og del store rosenkål i to, la resten være hele. Kok rosenkål knapt møre, ca. 5 minutter. Avkjøl raskt i isvann, la renne godt av. Vend med olje, salt og pepper og la steke med gresskar i ovnen de siste 10 minuttene av steketiden.

4

Appelsindressing

Visp sammen appelsinjuice, honning, hvitvinseddik, olivenolje, salt og pepper. Smak til med mer honning eller eddik etter smak.

5

Montering av salaten

Vend sammen kokt ris, bakt gresskar, rosenkål, granateplekjerner og friske urter. Legg over på fat eller på tallerkener. Drypp over dressingen og topp med tynne skiver Gilde Porchetta, sousvidekokt. Du kan servere porchettaen kald eller du kan varme den om du ønsker.

Produkter i denne oppskriften

Porchetta Sousvidekokt ca 2,5kg Pk



Ingredienser

Gilde Porchetta sousvidekokt	1,0 kg
Basmatiris	400 g
Villris	200 g
Gresskar	1,5 kg
Olivenolje	30 ml

Appelsindressing

Til pynt

Salt og pepper	
Rosenkål	500 g
Granateplekjerner	150 g
Friske urter (dill, mynte, persille)	30 g

Appelsindressing

Appelsinjuice	1 dl
Honning	20 g
Hvitvinseddik	30 ml
Olivenolje	60 ml
Salt og pepper	

Til pynt

Friske urter	
Klementinbåter	