



Fylt kålrabi med grønnsaker og gorgonzola, mynte og rucolasaus

Categoria: Unike retter **Difficoltà:** molto facile 🍴

Ingredienti per 2 porsjoner

- 2 kålrabi
- 100 g selleri
- 100 g gulrøtter
- 60 g løk
- 3 g hvitløk
- 30 g aubergine
- 2 mynteblad
- fennikel
- smak til med salt

For rucolasausen

- 125 g rucola
- 30 ml ekstra virgin olivenolje
- 5 g salt
- 15 ml vann
- 1 g Xantangummi
- 50 g gorgonzola

Skrell kårabien, skjær av toppen og ta fruktkjøttet forsiktig ut for å lage plass.

Legg fruktkjøttet til side for grønnsaksfyllet.

Kok kårabien i en panne med salt i 10 minutter og fjern den og legg den til siden.

Hakk løken, sellerien, gulroten, auberginen og hvitløken i terninger.

Tilsett kårabikjøttet i terninger.

Myk opp alle grønnsakene i en stekepanne.

Bland rucolaen med olje, salt og vann.

Legg til Xantangummien.

Bland sammen.

Fyll kårabien med gorgonzola.

Legg til grønnsakene.

Stek i 10 minutter i forvarmet ovn ved 175 °C.

Plasser rucolasausen på tallerkenen.

Plasser den fylte kårabien på sausen.

Pynt med mynte og den hakkede fennikelen.

