



Smashed broccoli med Quattrocento

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **4**

Smashed broccoli med en enkel yoghurt-dipp. Vi toppar broccolin med basilika, salvia, vitlök samt mängder av Granarolo Quattrocento Grovriven. Perfekt som tilltugg eller som en del av middagen.

Foto: Linnea Seidel/Sebastian Niemi-Carlsson

Quattrocento är italienska Granarolos egen hårdost, en hårdost som används på samma sätt som Parmigiano Reggiano. Namnet betyder 400 på italienska och kommer sig av att det går åt mer än 400 liter komjölk till ett 40 kg tungt osthjul. Osthjulet lagras i minst 10 månader.

Nyheten Quattrocento Grovriven är redo att gå rakt ner i maten eller toppa dina favoriträtter.



Smaksäkra Linnéa Seidel (@linneasskafferi) har tagit fram recept med nyheterna. Här får vi smaka hennes Smashed broccoli med dipp.



INGREDIENSER

- 2 brocolihuvuden
- 1 granarolo quattrocento grovriven, á 85 g
- olivolja
- salt
- 2 vitlöksklyftor
- färsk salvia
- färsk basilika
- Yoghurtdipp**
- 2 dl naturell yoghurt



1/2 citron, saften
1 msk olivolja
flingsalt

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 225 grader.
- 2** Skär brocolibuketterna från stammen. Koka mjuka i lättsaltat vatten. Häll av vattnet och låt dem ånga av ordentligt.
- 3** Klä en plåt med bakplåtspapper. Lägg ut brocolibuketterna och platta till dem med ett glas. Lägg en bit bakplåtspapper mellan glaset och broccolin så fastnar de inte.
Toppa broccolin med olja, salt, finhackad vitlök och örter. Avsluta med ett rejält lager Granarolo Quattrocento Grovriven.
- 4** Rosta i ugnen tills osten smält och fått fin färg, cirka 15 minuter.
- 5** Blanda ihop alla ingredienser till yoghurtdippen och servera till din smashade broccoli.