

BYGOTTO MED PERSILLEROD

4 Personer

Bygotto er risotto lavet af perlebyg i stedet for risottoris. Denne vegetariske udgave fra Aamanns Grønne Køkken er lavet på persillerødder og brunet smør, som udgør en cremet skøn efterårs- og vinterret.

Bygotto

1 1/4 l grøntsagsfond
2 skalotteløg
2 fed hvidløg
1 stængel blegselleri
3 mellemstore persillerødder
300 g perlebyg eller perlespelt
1 dl hvidvin
1 dl cremefraiche 38 %
1 bundt persille finthakket
60 g parmesan, fintrevet
Olivienolie og smør til stegning
Havsalt og friskkværnet peber

Brunet smør

75 g smør
1 skalotteløg
1 æble
1 persillerod
2 spsk kapers
Blade fra 3-4 stængler timian
Saft af 1/2 citron
Skal af 1 øko-citron

Bygotto

Kom fonden i en lille gryde, lad den koge op og hold den under kogepunktet.

Hak skalotteløg, hvidløg og bleg-selleri fint. Skær persillerødder i småtern på 1/2 x 1/2 cm.

Varm olie og smør i en tykbundet gryde og sauter persillerødder, løg, hvidløg og blegselleri heri i ca. 5 minutter, til de er klare, men ikke har taget farve. Skru op for varmen, tilsæt perlebyg og sauter dem godt i ca. 1-2 minutter.

Hæld hvidvin på, rør godt rundt og krydr med salt og peber. Skru ned for varmen og kom den varme fond på lidt ad gangen, mens du rører. Lad perlebyggen absorbere det meste af fonden, før der tilsættes mere. Forsæt med at spæde til med grøntsagsfond i ca. 25-30 minutter, til perlebyggen er mør, men uden at være udkogt. Bygottoen skal have en meget lind og cremet konsistens.

Brunet smør

Hak skalotteløget fint, skær æble og persillerod i små tern på 1/2 x 1/2 cm og hold det adskilt.

Kom smør i en kasserolle og varm det op, til det bruser op. Skru ned for varmen og lad smørret bruse af, til det er lysebrunt og dufter af hasselnødder.

Tilsæt tern af persillerod, lad dem riste lidt i smørret, til de får farve og tilsæt derefter skalotteløg, æbler, kapers, timian og citronsaft. Varm det kort igennem.

Serivering

For del bygottoen på varme taller- kener og fordel det brunede smør med fyldet over og server straks.

