

KORNOTTO – alternativ til ris

Ingredienser til 4 personer

200g. perlebyg.
2 l vand.
1 tsk. salt.

1 spsk. olie.
1 løg.
1 fed hvidløg
200 g selleri.
1 porre.
1 pastinak.
1 tsk. salt.

2 gulerødder.
250 g champignons.
1 spsk. smør.
1 tsk. salt.
½ tsk. peber.
1 spsk. citronsaft, salt, peber.

100 g. Vesterhavssost eller Parmesanost.

1 bundt purløg.

Evt. 1 rest kød eller skinke.

Fremgangsmåde

- 1 Skyl perlebyg i gryden med vand.
- 2 Kog perlebyg i 2 l vand med salt i ca. 45 min.
- 3 Kom låg på gryden.
- 4 Rengør alle grønsager og snit dem i skiver eller tern.
- 5 Svits løg, hvidløg, selleri, porre og pastinak i olie.
- 6 Kom salt ved. Det trækker lidt væske ud af grønsagerne.
- 7 Kom gulerødder ved og lad det simre i ca. 10 min. ved svag varme.
- 8 Kom champignons og smør i og rør rundt et par minutter.
- 9 Smag til med citronsaft, salt og peber.
- 10 Se til perlebyggen. Al væske skal være kogt bort. Ellers kog uden låg lidt.
- 11 Riv osten. Skyl purløg og klip den i mindre stykker.
- 12 Hæld grønsager, ost og perlebyg sammen og drys med purløg.

