

Bygotto med æble og porre

4 pers.

Tid: 30 min.

Ingredienser

400 g hele perlebygg

1 dl. olivenolie

2 stk. løg

2 stk. æbler

0,5 l. kogende vand

1 stk. hønsebouillon

0,5 l. æblemost

100 gr. parmesan

2 stk. porrer

2 ts. timian

2 cm ingefær (1 spsk.)

2 stk. æg

Salt

Peber

Fremgangsmåde

1. Hak løget fint og skær æblet i små tern.
2. Kom olivenolie i en gryde og lad det varme op ved middelvarme.
3. Kom perlebyggen i gryden og lad det stege lidt i olien i et minuts tid.
4. Tilsæt løg og æbler – men gem halvdelen af æbleternen til senere, lad det stege ved middelvarme i et par minutter.
5. Kom æblemost, halvdelen af vandet og hønsebouillon i gryden og rør rundt.
6. Lad det simre ved svag varme i 10 min. husk at røre undervejs og tilsæt resten af vandet løbende, alt efter hvilken konsistens der ønskes.
7. I mens snittes porre fint i tynde ringe og osten rives.
8. Når de 10 min. er gået, tilsættes den revne ost og porrerne samt timian. Vend det sammen og lad det simre videre i 10-15 min. til byggen er mør.
9. I mens skrælles og hakkes ingefær fint.
10. Når perlebyggen er mør tilsættes de sidste æbletern og det friskhakkede ingefær. Vend det hele sammen.
11. Pisk ægget sammen i en skål og vend det sammen med bygottoen, ægget giver det en mere cremet konsistens.
12. Smag til med ost, salt og peber.