



# Saltet havregrød med kantareller, æbler og tyttebær

Saltet havregrød med kantareller, æbler og tyttebær passer til en kølig pinot noir vin eller en lækker rosévin

Opskrift af: Jysk Vin

**Tilberedningstid:** 1 time og en halv

**Antal personer:** 4

## Ingredienser

- 2 dl hele havrekerner
- 2 skalotteløg
- 1 fed hvidløg
- 1 dl æblemost
- 5 dl hønse- eller grøntsagsfond
- 50 g revet Emmentaler eller Comté
- Lidt olivenolie og smør
- 1 dansk sommeræble
- 200 g rensede friske kantareller
- Fintsnittet purløg
- 100 g friske tyttebær



## Til denne ret anbefaler vi



### Centifolia Rosé

La Bastide Saint Dominique  
Rhône, Frankrig

Varenr. 1518336



### Château Arnaude Rosé, Provence

Château Arnaude  
Provence, Frankrig

Varenr. 1518936



### Vire-Clesse

Domaine Denis Jeandeau  
Bourgogne, Frankrig

Varenr. 1467536



### Crémant d'Alsace Rosé

Vins Sipp Mack  
Alsace, Frankrig

Varenr. 1146036



## Fremgangsmåde

Skyl havrekernerne og lad dem udbløde i koldt vand i 1 times tid og lad dem dryppe af i en sigte. Pil og hak skalotteløg og hvidløg fint. Bring hønsefonden i kog. Rist løgene i lidt olie, uden de tager farve. Kom havrekernerne ved og rist dem let, hæld æblemosten ved og lad det koge igennem. Hæld den kogende fond ved og dæmp varmen. Lad den småkoge i ca. 15 min., spæd evt. med lidt vand undervejs, da den ikke må blive tør. Smag til med salt og peber. Lige inden anretning vendes den revne ost i sammen med en spsk. hakket purløg. Konsistensen skal være lidt som grød.



Skær sommeræblet i meget små tern. Rist kantarellerne i lidt olie og smør ved medium varme. Krydr med salt og friskkværnet peber.

Placer en god skefuld havregrød på midten af varm, dyb tallerken. Drys med de små tern af sommeræble og purløg, fordel de ristede kantareller rundt om og til sidst et drys af friske tyttebær.