



Svampe-medley med krydderurter, hvidløg og krydret pølse

I madverdenen er en medley en sammensætning af ingredienser, der harmonerer med hinanden. Champignoner, krydderurter og hvidløg er stjernerne i retten. Denne gang har jeg valgt at bruge hvedekerner, men svamperetten kan også serveres med pasta eller kartoffelmos, som base til risotto, som fylde på en butterdejstærtebund eller som bruschetta på ristet landbrød drysset med olivenolie og havsalt.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 60 minutter

Antal personer: 4

Ingredienser

- 400-500 g blandede svampe (eller blot champignoner)
- 3 spsk. smør
- 1 stor håndfuld persille
- 1 tsk. tørret timian (eller et par kviste frisk timian)
- 4 blade salvie
- 1-2 fed hvidløg
- Ca. ½ l grønsagsbouillon
- 2 spsk. hakkede hasselnødder
- 2 spsk. kokosflager (eller kokosmel)
- 3 spsk. whisky (eller hvidvin)
- 2-3 dl hvedekerner eller perlebyg
- Evt. ½ dl fløde
- Ca. 3 gode krydrede pølser fra slagteren (gerne Chorizo)
- Salt og friskkærnet peber
- Ca. 3 spsk. revet emmentaler
- Nogle dråber citronsaft
- 1 bakke rucolablade til pynt



Til denne ret anbefaler vi



Riesling Vieilles Vignes

Vins Sipp Mack
Alsace, Frankrig

Varenr. 1488236



Langhe Nebbiolo, Avene

Massimo Rivetti
Piemonte, Italien

Varenr. 2371936



Murphy-Goode Chardonnay

Murphy-Goode Winery
Californien, USA

Varenr. 6445236



Altanza Rioja Crianza

Bodegas Altanza
Rioja, Spanien

Varenr. 3173136





Fremgangsmåde

Start med at have alle ingredienser klar. Hak persillen og salvien fint. Skær de små champignoner i kvarte og de store i lignende størrelse.

På en tør varm pande rister du kokusflager/mel i meget kort tid, til det bliver let gylden. Sæt det til side og rist hasselnødderne, til de er gyldne. Sæt dem til side.

Skær pølsene i mundrette portioner og steg dem dejligt sprøde på panden. Sæt dem til side.

Varm smørret på panden og rist svampene ved stærk varm, til de er flotte og gyldne. Skru ned for varmen og pres hvidløg over svampene. Kom whisky i og lad den fordampe. Drys alle krydderurter udover og tilsæt bouillon. Drys herefter hvedekernerne i. Lad det hele småkoge i 15-20 minutter, eller til kernerne lige akkurat er bløde. Spæd med ekstra bouillon, om nødvendigt.

Ligesom med en risotto må retten ikke tørre ud. Tilsæt fløde, hvis du har lyst (den kan sagtens undværes, men er med til at give en rundere smag og tekstur). Fordel pølsestykkerne i retten og smag til med salt og peber. Drys emmentalerost udover og varm det hele godt igennem. Til sidst drysses retten med hasselnødder, kokosflager og nogle dråber citronsaft. Pynt med masser af rucola og servér straks.

Variationer: Man kan variere denne ret på mange måder. Jeg har valgt at bruge krydret pølse denne gang, men svinekød eller kylling er også helt oplagte valg. Du kan også udelade hvedekernerne og bouillon - kom i stedet for lidt ekstra fløde i og servér retten som tilbehør til et lækker styk svinemørbrad.

Magisk match: Svampe, timian, whisky, kokos og ristede hasselnødder skaber sammen en fantastisk smag. Servér et glas let-fadlagret Chardonnay til for en fuldendt oplevelse. Er du til rødvin, så vælg en frugtrig en af slagsen, fx fra Sydfrankrig eller fra den nye verden.