Byg-otto med svampe og æbler

Lækker efterårsopskrift af Briand Funders på Byg-otto med svampe og æbler

Opskrift af: Briand Funder

Tilberedningstid: 30 minutter
Antal personer: 4

Ingredienser

- 200 g perlebyg (perlespelt og perlerug kan også bruges)
- 200 g blandede svampe
    - Tilsvarende mængde tørrede svampe er også velegnede. Husk at udbløde dem godt i kogende vand inden, og brug lidt af svampevandet i suppen. Det giver ekstra smag.
- 1 stort løg
- 2 fed hvidløg
- 1 stort fast æble
- 2 dl æblemost
- ½ l hønsebouillon
- 50 gr. smør
- 100 g revet tør ost, fx Comté eller Emmentaler
- Grofthakket bredbladet persille

Til denne ret anbefaler vi

Murphy-Goode Chardonnay
Murphy-Goode Winery
Californien, USA
Varenr. 6445236

Valdobbiadene Prosecco Superiore Millesimato
Val d´Oca
Veneto, Italien
Varenr. 2273836

Riesling Trocken, Trittenheimer Ortswein
Weingut Josef Rosch
Mosel, Tyskland
Varenr. 4256336

Grüner Veltliner, Loiser Berg Erste Lage
Weingut Bründlmayer
Kamptal, Østrig
Varenr. 4421136

Fremgangsmåde

Pil og hak løg og hvidløg fint. Skyl perlebyggen i koldt vand. Rens og snit svampene i små stykker. Skær æblet i små tern med skrællen på. Bring hønsebouillonen i kog.

Svits så løgene i lidt olie, kom perlebyggen på og svits, til olien er opsuget. Hæld æblemosten på og lad den koge næsten væk. Dæmp varmen og hæld så den kogende hønsebouillon på lidt ad gangen. Rør jævnligt i gryden og lad den koge ca. 20 min., til den har suget al bouillon og har en blød grød-agtig konsistens.

Rist svampene i lidt olie på en pande og tilsæt dem til byg-ottoen. Smag til med salt og peber. Lige inden servering vendes æbletern, smør og revet ost i. Drysses med persille.