



Byggotto med tomater og basilikum

Vi giver den Italienske risotto nordiske rødder, når den tilberedes med perlebyg. Risottoen smager skønt til kyllingen.



Bedøm opskrift



60+ min



Apr – Nov



Dagligt grønt



Lav på laktose

Ingredienser

4 pers.

1 hel kylling

fint salt

1 bundte persille

1 citron

friskkværnet peber

Perleotto

1 løg

2 fed hvidløg

2 spsk olivenolie

smør til stegning

300 g Perlebyg

2 dl hvidvin

1 liter grøntsagsbouillon

500 g tomater

50 g hel parmesanost

salt og peber

1 potte basilikum

30 g pinjekerner eller mandler

Opskrift og styling: Lone Kjær

Foto: Henrik Freek

Kylling

- 1 Tænd ovnen på 225 grader.
- 2 Rens kyllingen og tør den. Drys kyllingen med salt både indvendig og på skindet. Fyld kyllingen med persille og citron skåret i kvarte. Bind kyllingen sammen. Læg kyllingen i et smurt ovnfast fad. Krydr med peber og steg kyllingen i ovnen i ca. 1 time til den er gylden.

Perleotto

- 1 Hak løg og pres hvidløgene.
- 2 Varm olie og smør i en sautepande og svits løg, presset hvidløg og perlebyg. Rist til perlebyggene er gyldne. Hæld hvidvin på og lad det fordampe. Spæd gradvist til med bouillon og lad perlebyggen simre ved svag varme i ca. 20 minutter, til de er møre og bouillon er kogt ind.
- 3 Hak tomaterne. Vend tomater og reven parmesanost i retten og lad den simre yderligere ca. 3 minutter. Smag til med salt og peber og vend hakket basilikum i retten.
- 4 Rist pinjekerner eller mandler gyldne på en tør pande. Servér perlebygotto med drys af pinjekerner eller mandler.



Tip

Risottoen kan også tilberedes med almindelige risottoris i stedet for perlebyg.

