



Gersotto med sautérede kejserhatte

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning 20 Min.
Tilberedningstid 25 Min.
Portioner 4

Cremet byg-risotto lavet af perlebyg med sautérede kejserhatte. En ukompliceret efterårsret med en aromatisk svampenote og en frisk urtesauce lavet af persille, rosmarin og timian.

Gersotto

2 spiseskefuld olivenolie
200 g porre, i fine strimler
150 g kejserhatte, i stykker på cirka 1 cm
1 skalotteløg, finthakket
2 hvidløgsfed, finthakket
¼ tsk salt
lidt peber
200 g perlebyg
150 ml hvidvin
600 ml grøntsagsbouillon
100 g revet Sbrinz-ost
100 g smør, terningformet
lidt salt
nogle peber

Topping

5 spiseskefuld olivenolie
2 kviste af rosmarin, blade fint hakket





2 kviste af timian, blade fint hakket

1 fed hvidløg, finthakket

½ chili, finthakket

1 knivspids af sukker

¼ tsk salt

nogle peber

nogle olivenolie

150 g kejserhatte, skåret på langs i ca. 3 mm tykke skiver, let krydssnittet

Gersotto

Varm olivenolie op i en pande ved middel varme (niveau 6-7). Tilsæt porre, svampe, skalotteløg og hvidløg, sauté i cirka 5 minutter. Krydr med salt og peber. Tilsæt perlebyg og sauté kortvarigt. Hæld hvidvin i, og lad den reducere lidt. Tilsæt grøntsagsbouillon, bring i kog ved høj varme (niveau 8). Reducer varmen til lav til medium (niveau 3-4) og lad det simre i cirka 25 minutter, omrør lejlighedsvis. Rør Sbrinz-ost og smør i, og krydr med salt og peber.

Topping

Bland olivenolie og alle ingredienser op til og med peber i en lille skål. Varm lidt olivenolie i en slip-let stegepande ved middel til høj varme (niveau 6-7). Sauté svampe på begge sider i cirka 2 minutter hver, indtil de er gyldenbrune. Tilsæt lidt af urtesaucen til svampene, og vend dem rundt, så de bliver dækket. Server Gersottoen toppet med svampene og den resterende urtesauce.

Tilbehør

Gryde med låg (ca. 24 cm ø)

Non-stick stegepande

Yderligere oplysninger

Oprettet den

13.04.2026

