



Bygotto med kanterel og stegte kammuslinger hindbær, lakrids og skovsyre

Kuverter: 4 stk.

Bygotto:

4	dl	perlebyg
2	stk	skalotteløg
25	g	smør
50	g	vestehavsost
8	dl	hønsbouillon
200	g	kantareller
2	tsk	grov lakrids pulver
8	stk	rimmede kammuslinger
20	stk	skovsyre

Skyl perlebyg grundigt i kold vand. Sautér finthakket skalotteløg i smør, tilsæt perlebyg og steg dem let. Tilsæt bouillon lidt ad gangen og lad bygottoen koge under omrøring i ca. 15 min. Lige inden den er helt færdig drysses revet vesterhavs ost og halvdelen af lakridsen ud over og smages til med salt og peber.

Kammuslingerne vakuumeres med en anelse lakrids og tilberedes på Sous Vide ved 48 C i 15 min, herefter dryppes de af på et klæde og brunes i kort tid på en varm pande, lige før servering.

Rist kantareller på en varm pande, bland halvdelen af kantarellerne i bygottoen og anret i en dyb tallerken. Drys til sidst kantareller, skovsyre og lakrids ud over retten.



Electrolux