



Byggotto med gulerod og frisk estragon

Den friske estragon i bygottoen giver retten en skøn og aromatisk smag og gør denne ret til en lækker kødfri hverdagsret.



Bedøm opskrift



45 min



Jan – Dec



Dagligt grønt



Vegetar

Ingredienser

4 pers.

300 g perlebyg

400 g **gulerødder**

olivenolie

3 dl grøntsagsbouillon, evt. hjemmelavet

1 dl creme fraiche 18 %

1 dl madlavningsfløde

1 tsk dijonsennep

1 spsk æblecidereddike

1 spsk hakket frisk estragon

salt og friskkværnet peber

Opskriftudvikling, styling og foto: Julie Karla

Tilberedning

- 1 Sæt ovnen på 225 grader varmluft.
- 2 Skyl perlebyggen under koldt vand og kom det i en stor gryde med letsaltet kogende vand. Kog dem møre. Det tager ca. 20 minutter.
- 3 Skrub gulerødderne fri for jord, og skær dem i ca. 1 cm tykke skiver. Kom dem på en bageplade og hæld olivenolie over. Sæt dem i ovnen og bag gulerødderne i ca. 20 minutter til de er møre, men stadig har bid.
- 4 Når perlebyggen er mør, hældes det overskydende vand fra.
- 5 Vend de færdigbagte gulerødder i gryden med perlebyg.
- 6 Tilsæt grøntsagsbouillon, creme fraiche, fløde, dijonsennep og æblecidereddike og lad det simre i ca. 5 minutter, til væden er kogt ind til en cremet sauce.
- 7 Tilsæt til sidst den grofthakkede estragon og smag til med salt og peber.



Tip

Skrub gulerødderne fremfor at skrælle dem, så bevares vitaminerne, der sidder i skrællen.

