

KORNOTTO MED SVAMPE OG EDAMAMEBØNNER

14 små skåle (2 pers)

Tilberedningstid: 50-60 min



KØKKENREDSKABER <ul style="list-style-type: none">• 1 rivejern• 1 citronpresser• 1 køkkenvægt• 2 skærebræt• 2 mellemstore gryder• 1 pande• 2 grydeskeer• 2 knive• 3 skåle• 1 smørekniv• 1 decilitermål (dl)• 1 spiseske• 1 minutur	FREMGANGSMÅDE -Sådan gør du <ul style="list-style-type: none">• Vask hænder• Find en karklud, viskestykke og håndklæde• Find alle ingredienser og køkkenredskaber.• Fjern skallen og hak løg og hvidløg i små stykker.• Kom løg og hvidløg i den mellemstore gryde.• Kom perlebyggen og olien i den mellemstore gryde, og svits det til løgene er gyldne.• Kog vandet til grøntsagsbouillon i en gryde.• Kom vandet i en skål og opløs grøntsagsbouillon der i.• Skyl citronen og riv skallen af citronen, og pres citronen i citronpresseren.• Kom bouillon, citronsaft og den revet citronskal i gryden.• Lad det simrekoge ved svag varme i 35-40 min, eller til at det begynder at blive til grød. <p>Imens retten simrer, kan du:</p> <ul style="list-style-type: none">• Tag champignonerne og skyl dem, og skære stilken af.• Skær champignonerne ud i mellemstore tern, og kom dem på panden.• Svits dem alene i en lille smule olie i 5-6 min ved høj varme.• Kom edamame bønnerne på panden til champignonerne efter de 3 min er gået, og lad dem svitse med yderligere i 2-3 min. <p>Når retten i gryden er færdigkogt:</p> <ul style="list-style-type: none">• Hæld det over på panden til champignonerne og edamame bønnerne.• Kom smør og det revet ost i kornottoen, og rør rundt.• Smag til med salt og peber eller en smule citronsaft.
INGREIDENSER <p>1 lille løg 1 fed hvidløg 100g perlebyg 2 spsk. Olivenolie 6 dl vand 2 stk. grøntsagsbouillon (ca.) 1 citron – (skal og saft skal bruges og usprøjtet) 150g champignon 200g edamamebønner (frosne) 25g smør 50g parmesan (revet) Salt og peber Evt. Persille</p>	
Tips/vær opmærksom på <ul style="list-style-type: none">• At kornottoen ikke sætter sig fast i bunden af gryden.• Bliver kornottoen for tyk, kan man komme lidt bouillon eller kogende vand i.	

Udviklet til 6 klasse