

SQUASH RÖSTI MED PERLEBYGSALAT



4 pers.



45 min

Squash rösti

- 1 squash (ca. 350 g)
- 2 tsk. salt
- 4 gulerødder (ca. 250 g)
- 2 fed hvidløg
- ¼ bundt persille
- 4 spsk. hvedemel
- 2 æg
- 1 tsk. salt
- ¼ tsk. peber
- 3 spsk. neutral olie til stegning

Perlebygssalat

- 3 dl perlebyg
- 5 dl vand
- ½ agurk
- 100 g tomater
- 3 spsk. grøn eller rød pesto
- Salt og peber

Dip

- 2 dl creme fraiche
- 1 lille fed hvidløg
- ½ citron
- 1 tsk. honning
- Salt og peber



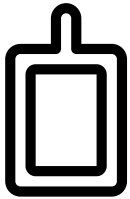
Variation

I kan erstatte perlebyg med 300 g tørret pasta, som først skal koges og så vendes med pestoen. Resten af opskriften er præcis det samme

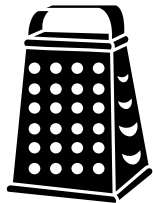
I stedet for at lave en hjemmelavet dip, kan I også servere pesto til

Squash rösti med perlebyggsalat

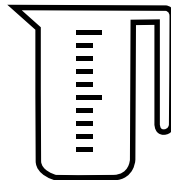
1 skærebræt



1 rivejern



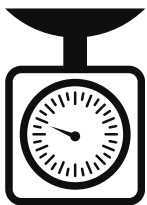
1 decilitermål



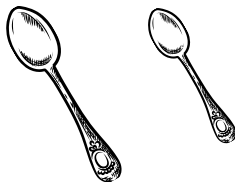
1 stor kniv



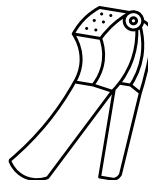
1 køkkenvægt



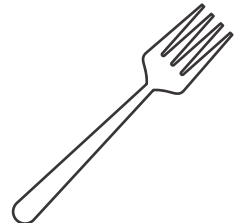
3 spiseskeer
og 3 teskeer



1 hvidløgspresser



1 gaffel



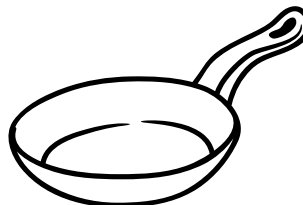
2 røreskåle



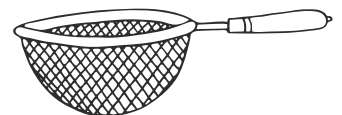
1 lille skål



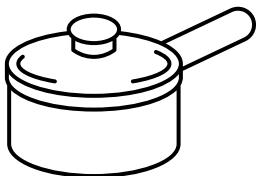
1 stor pande



1 si



1 kasserolle



SÅDAN GØR I

Squash rösti med perlebygsalat

1. Skyl alt det grønne og riv squash groft og kom i en skål.
2. Tilsæt 2 tsk. salt og kram det ind i squashen.
3. Lad det stå i 5 minutter og kram så væsken ud af squashen
4. Riv gulerod groft, og snit hvidløg og persille fint.
5. Bland revet squash, gulerod, hvidløg og persille godt sammen med æg, hvedemel, salt og peber
6. Form farsen til 12 flade rösti
7. Varm en pande med neutral olie på middelvarme.
8. Steg i cirka 4 minutter på hver side, til de er lækre gyldne
9. Kom på et serveringsfad
10. Skyl perlebyggen godt i en si under rindende koldt vand
11. Kom den skyllede perlebyg i en kasserolle og tilsæt vand og 1 tsk. salt
12. Bring gryden i kog. Så snart vandet koger, skru ned til middelvarme.
13. Sæt et æggeur på 12 minutter og smag så om perlebyggen er tilberedt.
14. Hæld det overskydende vand fra gennem en si
15. Lad perlebyggen køle af i en skål i køleskabet
16. Skyl grøntsagerne og snit agurk og tomat som I har lyst til
17. Bland den lidt afkølede perlebyg med pesto, agurk og tomat
18. Smag salaten til med salt og peber
19. Kom creme fraiche i en lille skål
20. Pres hvidløget og kom i skålen med creme fraiche
21. Tilsæt citronsaft og honning og rør det godt sammen
22. Smag til med salt og peber
23. Kom creme fraiche i en lille skål
24. Pres hvidløget og kom i skålen med creme fraiche
25. Tilsæt citronsaft og honning og rør det godt sammen
26. Smag til med salt og peber
27. Servér de lækre squash rösti med perlebygssalat og dip til.

