



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

# Perlespeltotto med grillet fennikel & estragon

Opskrift til 10 personer

Opskrift og foto udviklet af  
Cecilie Sofie Svensson.

## INGREDIENSER:

Ca 2 liter vand og 1 dl Touch of Taste fjerkræ- eller grøntsagsfond

100 g smør

4 scalotteløg, finthakket

1 tsk hele fennikelfrø

3 dl tør hvidvin eller vermouth

800 g Tørsleff perlespelt

150 g revet frisk parmesan

1 tsk. Paradiso Pizzica The Italian Chilli Sauce

2 glas Paradiso Grillet Fennikel, afdryppet

1 dl grofthakket estragon

250 g ricottaost

Falksalt

Hvid Peber Hel

## TILBEREDNING:

Hæld fonden i en gryde og lad den stå over helt svag varme, så den holdes varm.

Smelt halvdelen af smørret i en tykbundet gryde og sauter de finthakkede scalotteløg og fennikelfrøene. Lad simre ved svag varme i 8-10 minutter til de er bløde og gennemsigtige. Tilsæt perlespelt og vend rundt med løg-fennikelblandingen. Tilsæt den varme fond lidt ad gangen under omrøring.

Når perlespelten er mør, tilsættes den friske estragon, den grillede fennikel, det resterende smør, ricotta og parmesanen. Smag til med salt og peber og lad speltottoen stå med låg på et par minutter, så smørret og ricottaen smelter. Vend rundt og servér!

