

Speltveterisotto

4 portioner

3 dl hela speltkärnor (dinkelkärnor)

6 dl vatten

2 msk grönsaksbuljong

1 vitlöksklyfta, hel

olja

1 (50g) vitlöksklyfta, fint hackad

1 schalottenlök, fint hackad

50 g champinjoner, tunt skivade

2 dl vitt vin

50 g riven gårdsost

100 g färskost

2 timjankvistar, bladen

2 msk basilikablåd, hackade

1 citron, skalet

3 msk smör, rumstempererat

Koka speltkärnorna i saltat vatten med buljong och vitlöksklyftan i cirka 40-60 minuter. Häll av vattnet och ställ åt sidan. Fräs lök och vitlök mjukt och försiktigt i en vid kastrull. Lägg i champinjoner. Höj värmen och tillsätt de kokade speltkärnorna. Vänd runt, häll i vinet och 2 dl vatten. Se till att det småkokar hela tiden, låt sedan puttra i cirka 10 minuter. Vänd runt då och då, tills ca 2 dl av vätskan återstår. Lägg i färskosten och låt den smälta in. Spelten ska nu vara genomkokt. Vänd i den rivna osten tillsammans med örterna. Ta kastrullen av värmen och låt vila i ca 10 minuter. Vänd ned citronskal. Toppa med sparris.