

Forrett 2: Byggrisshot servert med miniknekkebrød

Oppskriften er til 8 personer.

Byggris

100 g byggris (prekokte byggryn) eller vanlige byggryn

Pesto

50 g fetaost

1 kopp finhakket frisk mynte

1 kopp finhakket frisk koriander

0,5 ts salt

0,5 dl olivenolje

Slik gjør du:

1. Kok byggrisen opp som beskrevet på pakken.
2. Mos fetaost. Bland urter, salt og olivenolje i en kjøkkenmaskin eller blender til en smidig urtepesto.

Miniknekkebrød

5 dl hvetemel

4 dl sammalt hvete, fin

4 dl sammalt hvete, grov

1 pk tørrgjær

1 ts salt

5 dl vann

Gourmetsalt til pynt

Slik gjør du:

1. Bland mel, gjær og salt i en bakebolle. Elt deretter inn fingervarmt vann. Dekk bakebollen med plastfolie. La deigen heve i ca. en time til minst dobbelt størrelse. 7
2. Strø godt med mel på bordet og kjevle deigen ut så tynn som mulig. Skjær ut med en kniv eller pizzahjul knekkebrød etter eget ønske. Man kan også stikke ut knekkebrød md former, f.eks. pepperkakeformer. Skjær et snitt i dem dersom du vil at de skal henge på kanten av glasset. Legg knekkebrødene på en stekeplate med bakepapir. La dem heve i ca. 15 minutter. Prikk med gaffel eller spisepinne.

3. Pensle godt med vann og strø sesamfrø og urtesalt på toppen.

4. Stek knekkebrødene midt i ovnen ved 225 °C i 7 minutter. La dem deretter tørke ved 100 °C til de er helt sprø. Avkjøles på rist.

Servering

5. Byggrisen blandes med pesto, og fordeles i små glass. Knekkebrød henges på kanten eller settes i risen. Serveres evt. med røkt fisk eller spekemat.