



Karamellizált póréhagyma sajtos-borsos köleságyon

⌚ 35—45 Perc 

Elkészítés

Összetevők 2 fő részére

♦ = Kotányi Produkta

A köleshez

160 g	Köles
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
75 ml	Tej
1 ek	Olívaolaj
3 ek	Parmezán, reszelve
1 csipet	♦ Feketebors, egész

A póréhagymához

2 ek	Olívaolaj
1 ek	Méz
3 ek	Ecet
1 ek	Vaj

- 1 Az első lépés a köles elkészítése. Ehhez a kölest alaposan átmoszuk egy szitán, majd 300 ml sós vízben felforraljuk és 15 percig hagyjuk főni. Ezután keverjük hozzá a tejet, az olívaolajat, egy csipet borsot és a reszelt parmezánt. További 10 percig hagyjuk főni az elegyet. Végül kóstoljuk meg, és ha szükséges adjunk még hozzá fűszereket.
- 2 Eközben elkészíthetjük a póréhagymát, aminek a fehér részeit használjuk fel ehhez a recepthez. Vágjuk fel 3-4 cm hosszú darabokra.
- 3 Az így előkészített póréhagymát 200 °C-os sütőbe tesszük, és puhára sütjük. Ezután egy serpenyőben, olívaolajon minden oldalát alaposan megpirítjuk. Ha kész, vegyük alacsonyra a lángot a serpenyő alatt, és adjuk a póréhagymához a mézet. Keverjük el, majd adjuk hozzá az ecetet és a vajat.
- 4 A kész póréhagyma darabokat helyezzük a kölesre. Díszítsük petrezselyemmel. Ha szükséges ízlés szerint ízesíthetjük még sóval és borssal.

TIPP: Adhatunk hozzá maradék babkonzervet is.

