

Middagsgrød med champignon

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Hak løgene og svits dem i olien, til de er bløde uden at tage farve. Rens champignon, skær dem i skiver og svits dem sammen med løgene. Hak tomaterne fint og tilsæt dem sammen med speltflager eller havregryn og vand. Kog op og lad grøden koge ved svag varme. Rør ofte og lad grøden koge, til den er kogt ud og er mør, ca. 5 minutter. Tilsæt evt. mere vand. Grøden skal være lind. Tilsæt 2 spsk. parmesan og 2 spsk. basilikum og smag til med salt og peber. Pynt med resten af osten og den hakkede basilikum.

Ingredienser

2 store løg
1 spsk. rapsolie
500 g champignon
100 g semidried eller soltørrede tomater
300 g grove speltflager eller grovvalsede havregryn
1 liter vand
4 spsk. revet parmesan eller anden ost
4 spsk. hakket basilikum
1 tsk. salt
peber