

# Krispiga jordärtskockor med rosmarin och balsamvinäger

4 port.

## Ingredienser:

500 g jordärtskockor  
2 msk olivolja  
0,5 dl vatten  
salt  
svartpeppar  
4 kvistar rosmarin färsk  
2 msk smör  
2 msk balsamvinäger

## Gör så här:

Skrubba skockorna och dela dem i kvartar. Hetta upp oljan i en stor stekpanna, helst gjutjärn (du behöver ett lock), på medelhög värme. Lägg i skockorna och 1 dl vatten och smaka av med salt och peppar. Täck och koka under omrörning tills skockorna är lite mjuka när du sticker en gaffel i dem, 8-10 minuter. Avlägsna locket och koka under omrörning, tills vattnet förångas och jordärtskockor börjar bli bruna och krispiga, 8-10 minuter. Lägg upp dem på ett fat. Lägg rosmarin och smör i stekpannan och låt det fräsa tills smöret slutat skumma och börjar bli lite brynt, ca 4 minuter. Ta stekpannan från värmen och rör i balsamvinägern. Skeda den bruna smörsåsen och rosmarinen över jordärtskockor. Dekorera med lite färsk rosmarin.



# Krispiga jordärtskockor med rosmarin och balsamvinäger

4 port.

## Ingredienser:

500 g jordärtskockor  
2 msk olivolja  
0,5 dl vatten  
salt  
svartpeppar  
4 kvistar rosmarin färsk  
2 msk smör  
2 msk balsamvinäger

## Gör så här:

Skrubba skockorna och dela dem i kvartar. Hetta upp oljan i en stor stekpanna, helst gjutjärn (du behöver ett lock), på medelhög värme. Lägg i skockorna och 1 dl vatten och smaka av med salt och peppar. Täck och koka under omrörning tills skockorna är lite mjuka när du sticker en gaffel i dem, 8-10 minuter. Avlägsna locket och koka under omrörning, tills vattnet förångas och jordärtskockor börjar bli bruna och krispiga, 8-10 minuter. Lägg upp dem på ett fat. Lägg rosmarin och smör i stekpannan och låt det fräsa tills smöret slutat skumma och börjar bli lite brynt, ca 4 minuter. Ta stekpannan från värmen och rör i balsamvinägern. Skeda den bruna smörsåsen och rosmarinen över jordärtskockor. Dekorera med lite färsk rosmarin.



# Krispiga jordärtskockor med rosmarin och balsamvinäger

4 port.

## Ingredienser:

500 g jordärtskockor  
2 msk olivolja  
0,5 dl vatten  
salt  
svartpeppar  
4 kvistar rosmarin färsk  
2 msk smör  
2 msk balsamvinäger

## Gör så här:

Skrubba skockorna och dela dem i kvartar. Hetta upp oljan i en stor stekpanna, helst gjutjärn (du behöver ett lock), på medelhög värme. Lägg i skockorna och 1 dl vatten och smaka av med salt och peppar. Täck och koka under omrörning tills skockorna är lite mjuka när du sticker en gaffel i dem, 8-10 minuter. Avlägsna locket och koka under omrörning, tills vattnet förångas och jordärtskockor börjar bli bruna och krispiga, 8-10 minuter. Lägg upp dem på ett fat. Lägg rosmarin och smör i stekpannan och låt det fräsa tills smöret slutat skumma och börjar bli lite brynt, ca 4 minuter. Ta stekpannan från värmen och rör i balsamvinägern. Skeda den bruna smörsåsen och rosmarinen över jordärtskockor. Dekorera med lite färsk rosmarin.



# Krispiga jordärtskockor med rosmarin och balsamvinäger

4 port.

## Ingredienser:

500 g jordärtskockor  
2 msk olivolja  
0,5 dl vatten  
salt  
svartpeppar  
4 kvistar rosmarin färsk  
2 msk smör  
2 msk balsamvinäger

## Gör så här:

Skrubba skockorna och dela dem i kvartar. Hetta upp oljan i en stor stekpanna, helst gjutjärn (du behöver ett lock), på medelhög värme. Lägg i skockorna och 1 dl vatten och smaka av med salt och peppar. Täck och koka under omrörning tills skockorna är lite mjuka när du sticker en gaffel i dem, 8-10 minuter. Avlägsna locket och koka under omrörning, tills vattnet förångas och jordärtskockor börjar bli bruna och krispiga, 8-10 minuter. Lägg upp dem på ett fat. Lägg rosmarin och smör i stekpannan och låt det fräsa tills smöret slutat skumma och börjar bli lite brynt, ca 4 minuter. Ta stekpannan från värmen och rör i balsamvinägern. Skeda den bruna smörsåsen och rosmarinen över jordärtskockor. Dekorera med lite färsk rosmarin.

