

Krispiga jordärtskockor med rosmarin och balsamvinäger!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



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 jordärtskockorna och 1 dl vatten och smaka av med salt och peppar. Täck och koka under omrörning tills Jordärtskockorna 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.