

Smörstekt sallarossa med borlottibönor och kål!



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



Smörstekt sallarossa med borlottibönor och kål

4 port.

Ingredienser:

400 g borlottibönor,
färska, urskidade
200 g grönkål
150 g sallarossa
50 g smör
2 msk salvia, finhackad
3-4 st vitlökar, klyftor
1 st citron, skalet
Pinjenötter
parmesan, riven
salt
svartpeppar

Gör så här:

Koka bönorna ca 20 minuter.

Grovhacka och snabbförväll grönkålen i 1 dl lättsaltat vatten i en stekpanna ca 2 minuter. Häll av.

Smält smöret i en stekpanna på medelvärme. Lägg i bönorna. Stek tills de blivit gyllene på ena sidan, det tar ett par minuter.

Strö över salvia, vitlök, citronskal och salt. Vänd bönorna och låt de bli gyllene även på andra sidan. Tillsätt kålen och sallarossan, vänd runt försiktigt och låt allt bli genomvarmt. Peppra.

Rosta pinjenötterna i en torr stekpanna. Toppa kålen med nötter och parmesan.