

# 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.



# 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.



# 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.



# 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.

