

inköpslistan.se

Av: Iréne

4 port

Grönsaker, Tillbehör, Vegetariska, Fest

HARICOTS VERTS MED VITLÖK

Ingredienser

300 g haricots verts
2 msk olivolja
2 klyftor vitlök *(pressad)*
1/2 dl ströbröd
1/2 dl persilja *(hackad färsk)*
salt
svartpeppar
25 g smör

Gör så här

Gör så här
Koka bönorna i saltat vatten 6-7 minuter. Häll av kokvattnet och spola bönorna med kallt vatten.

Hetta upp oljan i en stekpanna. Lägg i vitlök, ströbröd och persilja. Rör om och fräs några minuter. Salta, peppra och låt smöret smälta ner.
Tillsätt bönorna, rör om och låt dem bli varma.

Servera till grillat kött eller som egen rätt.