

inköpslistan.se

Av: Henrik Hägglund

4 port

Grönsaker, Huvudrätt, Vegetariska, Fest

PORTVINSBRÄSERADE ENDIVER MED BÖNOR

Ingredienser

1 burk bönor, blandade
4 st sallad, endive *(stora)*
50 g smör
2 st purjolök *(endast det vita)*
1 tärning buljong, svamp
2,5 dl vatten
2,5 dl portvin
2 msk soja *(ljus)*
2 tsk strösocker
2 stjälkar rosmarin
1 st lagerblad
1 st chili, röd

Gör så här

Receptet är taget från Celia Brooks Brown och väldigt försiktigt omgjort. Smakar bra på hösten eller vintern.

Låt basen på endiverna vara kvar och skär varje endive i fyra klyftor.
Smält smöret i en vid tjockbottnad panna. Lägg i endiverna när smöret tystnat och stek dem gyllenbruna.
Skär purjolöken i 2 centimet breda bitar. Ta bort kärnhuset och skär chilin i 2 cm långa strimlor.
Tillsätt purjolök, chili, bönor, kryddor och socker. Häll på portvin, vatten, soja och smula ner buljongtärningen. Låt puttra under lock mellan 15-20 minuter på låg värme. Vänd på endiverna efter halva tiden.
Smaka av med salt och peppar.

Servera med potatismos, gärna smaksatt med rökt ost