

OPPSKRIFTER

INGREDIENSER / 4 PORSJONER

200 G SUKKERERTER

2 VÅRLØK

2 SS SMØR

VANN

BLADPERSILLE, FINHAKKET

0,5 TS SALT (GJERNE URTE SALT)

SMØRDAMPEDE SUKKERERTER

SLIK GJØR DU:

- Rens og del sukkerertene i to på langs.
- Skjær vårløken i tynne ringer.
- Smelt smøret i en mellomstor kasserolle, tilsett vårløk og fres alt til vårløken blir myk.
- Ha i sukkerertene og bland alt godt sammen
- Tilsett vann slik at det står ca. ½ cm opp i kasserollen.
- Ha salt i vannet.
- Kok raskt ved høy varme (ca. 30 sekunder) til vannet har fordampet og sukkerertene har fått en glinsende overflate
- Dryss over finhakket bladpersille, legg på et serveringsfat og server straks.

