



Porrer a la Nicoise

Porre er en uhyre anvendelig grøntsag – den yder sit ydmyge bidrag til et hav af supper og simreretter, men den kan også spille hovedrollen – som i denne indbydende grønne ret.



[Bedøm opskrift](#)



Ingredienser

4 pers.

1 bundt porrer, ca. 750 g

Nicoise blanding

2-3 store, udkernede, finthakkede tomater

1 finthakket skalotte- eller rødløg

2 skiver finthakket citron

1 spsk olivenolie

1 tsk grov sennep

1 tsk honning

35 g små, sorte oliven

1 hårdkogt, pillet, hakket æg

1 lille bundt basilikum, grøn

300 g kogt perlespelt eller kogte ris

Opskrift og styling: Vibeke Lehn

Fotograf: Henrik Freek

Tilberedning

- 1 Skær porrerne i 15 cm lange stykker og damp dem møre i lidt grøntbouillon. Tag porrerne op med en hulske og læg dem i et fad.
- 2 Pas på ikke at koge porrerne for længe – stik i dem med en urtekniv for at tjekke mørheden efter 3-5 minutter.
- 3 Rør tomaterne med de øvrige ingredienser, smag til med salt og peber og fordel blandingen over porrerne.
- 4 Server porrerne med perlespelt eller ris som grøn ret.



Tip

Kan også serveres som forret eller som tilbehør til f.eks.
fisk uden ris eller perlespelt

