



Porrer i olivenolie

Porrer i olivenolie er fantastisk tilbehør til kød eller som en god frokostret.
Måske bliver der lidt tilovers til madpakken.



Bedøm opskrift



30 min



Aug – Apr



Dagligt grønt



Vegetar



Lav på laktose

Ingredienser

4-6 personer

Ca. 500 g porrer, rensset

1 dl bulgur

1 dl olivenolie

2½ dl grøntsagsbouillon

salt

Opskriften er venligst udlånt fra bogen "Mit tyrkiske køkken" af Rukiye Benli

Tilberedning

- 1 Rens porrerne ved at skære dem på langs og vaske dem omhyggeligt under rindende vand. Skær dem ud i mindre stykker, ca. 3-4 cm stykker.
- 2 Varm olien i en sauterpande eller en lav gryde, og steg porrerne i ca. 5 min., og tilsæt bulgur og grøntsags-bouillon. Lad det simre under låg i ca. 10-15 min., eller indtil porrerne er blevet bløde (ikke smattede, men al dente) og bulguren dampet færdig.
- 3 Servér som tilbehør til kød eller blot som hovedret sammen med en grøn salat og lidt brød til.
- 4 Hvidløgsyoghurt smager rigtig godt til. Se opskrift fra Grønne bønner i tomatsovs.

