



Bagte porrer i karry med sprød top

En dejlig opskrift på porrer i fad, som smager dejligt og er nem at lave. De bagte porrer i karry er fantastiske sammen med ris og kan serveres som tilbehør til kød eller fisk.



[Bedøm opskrift](#)



60+ min

Aug – Apr

Dagligt grønt

Vegetar

Ingredienser

5 personer

500 g **porre, den hvide og den lysegrønne del**

375 g **porretop, det mørkegrønne**

100 g **syrligt æble, f.eks. belle de boskoop eller cox orange**

olivenolie til stegning

1 knivspids salt

1 knivspids friskkværnet peber

3 dl kokosmælk

2 tsk fiskesauce

1 tsk gul karrypasta

1 tsk karry

1.5 dl sødmælk

25 g hvedemel

75 g brødkrumme af daggammelt groft brød, eller pankoras

Opskrift: Frugtformidlingen, Styling: Gitte Heidi Rasmussen, Foto: Betina Hastoft.

Tilberedning

- 1 Sæt ovnen på 180 grader.
- 2 Del porren lige der, hvor bladene begynder at dele sig. Skil de øverste blade og vask både porretop og porrebund grundigt. Del det nederste af porren i 2-3 stykker.
- 3 Skær æblet i små tern. Snit porretoppene groft og steg dem i en gryde med olie indtil porrerne er let bløde.
- 4 Tilsæt æbletern, salt og peber og anret det hele i et ildfast fad. De store porrestykker skal lægges i et tæt lag.
- 5 Bring kokosmælken, fiskesaucen, gul karrypasta og tørret karry i kog. Sovsen skal tykne en lille smule. Tilsæt sødmælk, og kog sovsen op.
- 6 Bland hvedemelet med ca. 3/4 dl vand og jævn karrysovsen så den får en mælket konsistens. Kog sovsen i nogle minutter og smag til med karry, fiskesauce og peber. Sovsen skal være krydret, så den giver porren smag.
- 7 Hæld den varme sovs over porren i det ildfaste fad, grøntsagerne skal dækkes. Drys et godt lag med brødkrummerne.
- 8 Bag retten i ca. 1 time til porrerne er møre og toppen er helt lysebrun og sprød.
- 9 Server retten med ris.



Tip

Server retten med langtidsstegte kyllingelår eller fiskefrikadeller.

