



Kogte majroer med hvidløgskrummer og parmesan

Grøntsager behøver ikke så meget andet end en hurtig tur i kogende vand og derefter en klat smør for at smage himmelsk. Her har vi brugt friske minimajroer, men tilberedningsmetoden kan anvendes på alle forårsgrøntsager. Når råvaren er af høj kvalitet, kan retten serveres som den er uden dikkedarer og tilbehør.

★ ★ ★ ★ ★ (0)

Bedøm opskrift



30 min



Jun – Aug



Dagligt grønt



Vegetar

Ingredienser

4 pers.

20 mini **majroer**

Salt

Smør

30 g revet parmesan

Hvidløgskrummer

Krummer af 4 skiver lyst brød uden skorpe

2 dl olivenolie

5 fed hvidløg

Salt

2 kviste **rosmarin**

Opskrift og foto venligst udlånt fra Grøntsagskokebogen af Tom Gausdal & Stian Floer

Tilberedning

- 1 Lav først hvidløgskrummerne ved at smuldre brødet ned i et ildfast, ikke for stort fad.
- 2 Pil hvidløgsfedene og knus dem let med den flade side af en kniv.
- 3 Læg hvidløg og rosmarin i formen og hæld olien over, så den næsten dækker. Drys salt over og bag raspen i ovnen ved 150°, til den er gylden og sprød.
- 4 Rør i den af og til undervejs.
- 5 Hæld olien fra, når raspen er færdig, fjern hvidløgsfed og rosmarin og lad raspen dryppe af på køkkenrulle er et rent viskestykke.
- 6 Hvis du foretrækker raspen finere, kan du knuse den i en morter.
- 7 Rens nu majroerne og læg dem gerne lidt i koldt vand.
- 8 Blancher dem derefter 30 sekunder i letsaltet vand.
- 9 Hæld vandet fra og tilsæt en stor skefuld smør.
- 10 Vend majroerne rundt i smørret og krydr med salt og peber.
- 11 Anret i skåle og drys med parmesan og sprøde hvidløgskrummer.



Tip

Det kan være lidt svært at koge majroer, for hvis de får for meget, bliver de hurtigt slappe og kedelige. Så være opmærksom og følg med undervejs. Tag gerne majroerne op af vandet, inden de er helt møre – eftervarmen klarer det sidste. Hvis minimajroer ikke er til at få, bruger du de almindelige, som skrælles og skæres i både.

Lad majroerne ligge lidt i koldt vand inden kogning, så får de en mere fast og sprød konsistens.

