



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Brændende grøn kærlighed med porre og pancetta

Det skal du bruge

1 stk broccoli
3 stk bagekartofler
½ pose valnøddebrud
130 g pancetta i tern
1 stk porre
100 g kålmix

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b
smør* ^b

^b basisvare

- 1. Grøn mos:** Skyl broccoli og skær den i små buketter **TIP:** Brug gerne stokken på broccolien. Skræl kartoflerne og skær dem i tern. Kog broccoli og kartofler i en gryde med usaltet vand i 12 min. til det hele er mørt. Hæld vandet fra, men gem 1 dl til mosen. Mos grøntsagerne til grov mos med 1 spsk smør og 3 spsk kogevand. Smag til med salt og peber. Tilsæt mere kogevand, hvis du gerne vil have mosen tyndere.
- 2.** Rist imens valnødderne på en varm, tør pande til de er let gyldne. Læg dem til side på et stykke køkkenrulle.
- 3.** Steg pancetta på en pande ved høj varme til det er sprødt. Afdryp på køkkenrulle.
- 4.** Rens porre og skær den i tynde skiver. Hæld 1 spsk olie på panden og steg porre og kålmix i ca. 5 min. til de er møre, men stadig med lidt bid. Krydr med salt og peber.
- 5. Servering:** Anret kål og porre oven på den grønne mos og drys med pancetta og valnødder.