

Smørstegte jordkokker

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

500 g jordkokker

20 g smør

1 dusk frisk timian

Citronsaft

salt og peber

Beskrivelse

Skrub eller skræl jordkokkerne og skær dem i både. Smelt smørret på en pande ved høj varme og lad det bruse af. Kom jordkokkerne på panden og steg dem i 7-10 minutter. Vend rundt i dem jævnlige. Efter fem minutter tilsættes frisk timian og et par spiseskefulde citronsaft. Krydr med salt og peber.