

Marinerede porrer

2-3 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Del porrerne på langs og skær dem i tynde skiver.

Kog dem i vand i en gryde til de er møre, ca. 7 minutter. Hæld porrerne til afdrypning i en sigte.

Bland olie, eddike, akaciehonning, salt og peber.

Kom porrerne i en skål. Hæld marinaden over porrerne, mens de stadig er varme. Retten afkøles.

Strø de hakkede nødder over inden servering.

Ingredienser

2 store porrer

Marinade:

3 spsk. olie

2 spsk. hvidvinseddike

1/2 tsk. akaciehonning

Salt og peber

Pynt:

2 spsk. groft hakkede valnødder