

Bønner med hvidløg og citron

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

400 g grønne bønner (haricots verts)

50 g smør

4 fed hvidløg

1/2 citron

Salt og friskkværnet peber

Beskrivelse

Nip enderne af de grønne bønner. Pil hvidløgsfeddene.

Varm en stor pande op til middel varme og kom smørret på. Lad det bruse af og blive gyldenbrunt.

Pres hvidløgsfeddene ned i det brunede smør og rør rundt. Lad smørret tage smag af hvidløgene i ca. 1/2 minut. Kom bønnerne på panden og vend dem rundt i hvidløgssmørret.

Steg bønnerne i 4-5 minutter ved middel varme under jævnlig omrøring.

Pres saften af en halv citron ud over bønnerne. Krydr med salt og friskkværnet peber.