



Stop madspild

Ingredienser

1 lille løg
1 lille fed hvidløg
1/2 rød peberfrugt
125 g kogte belugalinser, rest
50 g skinke, rest
10 g parmesan fintrevet
Olivenolie

Variationer

1 lille fed hvidløg
125 g kogte belugalinser, rest
50 g skinke, rest
100 g ærter fra frost
10 g parmesan fintrevet
Olivenolie

Tilberedning:

Hak hvidløg fint. Hæld kogende vand på de frosne ærter.

Svits hvidløg i olivenolie på en pande uden at det tager farve. Tilsæt linser og skinke, rør godt rundt og svits 2 minutter for at varme retten igennem. Hæld vandet fra ærterne. Rør ærter og det meste af parmesanen i. Smag til med salt og peber.

Kom retten i en lille skål, dryp med lidt olivenolie og drys den resterende parmesan over.

Beskrivelse

Skær løg i halve skiver. Hak hvidløg fint. Skær peberfrugt i tern.

Skær skinke i små strimler eller tern.

Svits løget i olivenolie på en pande til det er klart. Kom hvidløg og peberfrugt i og svits kort. Tilsæt linser og skinke, rør godt rundt og svits i 2 minutter for at varme retten igennem. Rør det meste af parmesanen i. Smag til med salt og peber.

Kom retten i en lille skål, dryp med lidt olivenolie og drys den resterende parmesan over.