



**Porre a la lasagnette**

Porrer i ringe bagt med mozzarella - super enkelt og velsmagende lille ting til al slags bagt fisk og kød – eller til frikadellerne.



Bedøm opskrift



Aug – Jan

## Ingredienser

-

150 g porre

1 tsk olie

Muskatnød

80 g bøffelmozzarella

Salt og peber

# Porre a la lasagnette

Rengør porren og snit den i fine ringe. Læg dem i en skål og vend i olie i. Fordel porre i fire små runde terriner. Riv lidt muskat over og krydr med salt og peber. Læg en skive mozzarella på hver. Bag dem i ovnen i 15 minutter ved 200 grader. Server direkte i terrinen med drys af finsnitted grøn porretop.

*Opskrift og styling: Udviklet af Frugtformidlingen.*

