



Porre-sauté



[Bedøm opskrift](#)



15 min



Aug – Jan



Dagligt grønt



Lav på gluten



Vegetar

Ingredienser

Beregn en porre per person

Tilberedning

- 1 Skær top og bund af porrerne, del dem i to, skyl grundigt fri for sand og skær dem i strimler på langs.
- 2 Sæt en tom kasserolle på komfuret og lad den stå på fuld varme i 2 min.
- 3 Tilsæt porrestrimlerne, $\frac{1}{2}$ kop vand, 1 tsk. smør og $\frac{1}{4}$ tsk. salt per person.
- 4 Sauter porrerne i ca. 1 minut, til de er faldet sammen og vandet er kogt væk.
- 5 Server straks.



Tip

Server porre-sauteén til frikadeller, unghanebryst og stegt laks.

