

Jarl & Jettes opskriftkort

Hvidløgsbønner

Det var et lille uheld der i sin tid (engang i halvfjerdserne) skabte denne ret, jeg var dengang ungkarl og havde nogle venner som jeg lavede mad med på skift d.v.s. vi mødtes hos hinanden og lavede spændende retter til hinanden. Denne ret blev til ved et lille uheld idet den brændte på, men som vi opdagede var det faktisk ret velsmagende at netop denne ret blev lidt brændt.

500 gr. til 1 kg. Haricots verts ekstra fine, gøres stand, man kan eventuelt købe dem på frost, i så tilfælde laves de direkte fra posen. Kommes på en pande godt med god olivenolie og meget svagt blus, der saltes og yderligere 10 fed knuste hvidløg tilsættes, det blandes godt og småsimre ca. 1 til 1½ time hvor man holder øje med det og af og til vender bønnerne. De skal steges til de har fået farve brune enkelte lidt sorte og sprøde.

Disse bønner er velegnede til rødt kød.

Bon appetit

