



Mama
Brown

Mamas fortolkning af porretaerte i croissant



2 personer



35 minutter



Édition 4 - Agrafe

Ingredienser:

- 2 stk store smørcroissanter
- 1 rulle gedeost
- 2 stk porrer
- 0,5dl piskefløde
- 2 håndfulde rucola
- Salt/peber

Løgmarmelade:

- 50 gr smør
- 1 nektarin, skåret i tern
- 2 spsk olie til stegning
- 2 stk rødløg, hakket i tern
- 1 tsk rørsukker
- 1 spsk balsamico
- Salt/peber

Rens/skyl alle grøntsager. Skær porrer i fine skiver og kom på en pande med salt og peber og 1 tsk smør. De skal blot blancheres. Tilsæt nu en smule fløde af gangen, så det ikke er overgjort. Det er meningen, at de skal være flødestuede og suge fløden til sig.

Løgmarmelade:

Dine bløde løg startes op med olien, så tilsætter du sukker, smør, balsamico og lader dem bløde op (tager ca. 10 min). Smag til med salt og peber og vend nektarinstykkerne i.

Halver croissanterne og læg i et ildfast fad. På underdelen fordeler du de flødestuede porrer (fordel med en gaffel, så du undgår for meget væske, for vi ønsker ikke at bunden bliver våd). Læg gedeosten oven på, i skiver, og smelt så gedeosten/rist i ovnen i 10 minutter ved 180 gr varmluft (forvarmet ovn). Oversiden rister du bare med på siden.

Tag croissanterne ud af ovnen, fordel løgmarmeladen, top af med rucola og læg den sprøde overdel på.

Velbekomme & skål!



Find flere opskrifter fra Mama Brown
på Instagram @mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

