

Quorn gryta med vitlök.



Ingredienser 4 portioner:

300 gram Quornbitar.

300 gram vitlöksost.

5 deciliter crème fraîche.

1 gul lök.

1 hel vitlök.

1 matsked finhackad dragon.

1 matsked finhackad körvel.

1 tesked salt.

1 kryddmått vitpeppar.

Serveras med Jasminris och grönsallad.

Gör så här:

Skala och finhacka den gula löken. Dela vitlöken i klyftor och skala dem är det stora klyftor dela dem på längden.

Bryn quornbitarna lätt tillsammans med den hackade löken och vitlöksklyftorna i en stekpanna tills det blir lite svagfärg på ingredienserna.

Häll sedan över detta i en tjockbottnad kastrull.

Tillsätt crème fraichen, vitlöksosten, finhackad dragon och körvel.

Salta och peppra och rör om.

Låt detta småputtra på spisen under 20 minuter så att vitlöksklyftorna blir mjuka.

Koka sedan upp 5 deciliter vatten och 3 deciliter Jasminris med lite salt låt det koka i 5 minuter.

Servera grytan tillsammans med Jasminriset och grönsallad.

Smaklig spis.