

M unkebo
M and
M ad, der simrer

15. oktober 2026

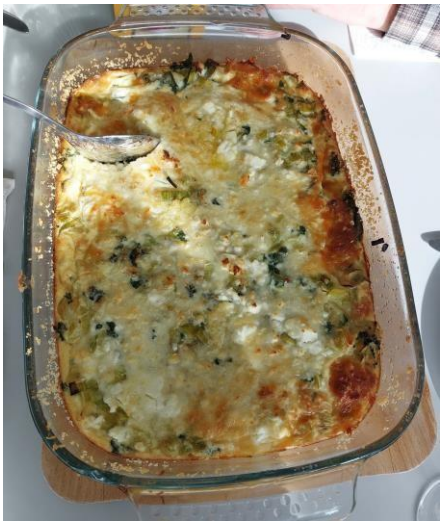
Hovedret

Porregratin med grønkål og feta (4 personer).

Ingredienser:
1-2 porrer, alt efter størrelse, lidt smør, 2 hvidløgsfed, 1 lille håndfuld grønkål, plukket, salt og peber, 3 æg, 3 dl mælk, 65 g mozzarella, revet, ½ dl panko- eller almindelig rasp, 65 g feta.

Sådan gør du:

Tænd ovnen på 180 grader.



Forbered porrerne og skær dem i 1 cm tykke skiver. Smelt en smule smør på en pande og steg porrerne blidt. Hak hvidløget fint, tilsæt det og steg videre i ca. 5-6 minutter.

Når porrerne er let møre, tilsættes grofthakket grønkål. Vend hurtigt det hele sammen og fjerne det fra varmen. Krydr med salt og friskkværnet peber.

Pisk æg, mælk og revet ost sammen i en skål. Krydr med salt og friskkværnet peber.

Smør et gratinfad med lidt smør. Drys pankorasp i fadet og drej det rundt, så raspen dækker smørret. Hæld det overskydende rasp ned i æggeblandingen.

Fordel porrer og grønkål i fadet og drys feta over. Hæld æggemassen over og bank let på fadet for at fordele den jævnt.

Sæt fadet i den forvarmede ovn og bag det i ca. 20-25 minutter, afhængigt af tykkelsen og ovntypen. Når gratinen er gylden på toppen og gennembagt, tages den ud af ovnen.

Servér gratinen med velkogt pasta ved siden af, eller skiver af hjemmebagt flûte.