

Porrefad - med røget medister

2- 3 personer

Ingredienser:

- 1 ring røget medister
- lidt smør
- 2 store porrer
- 1 stort løg
- salt og peber
- 3 dl. madlavningsfløde 18%
- 4 spsk. ketchup



Skær medisteren i ½ centimeter tykke skiver og rist dem i smørret.

Skær porrerne i ringe og skær løget i tern.

Læg porrer og løg i et ovnfast fad, og medisteren ovne på. (Gem lidt porrerings til pynt)

Rør ketchup, fløde, salt og peber sammen og hæld blandingen over.

Bag retten i ovnen ved 190° i ca. 30 minutter.

Pynt med porrerings og server med godt brød eller en grov kartoffelmos - eller begge dele!

God appetit!