



SALSICCIA MED KRÄMIGA PARMESANBÖNOR

20 MINUTER
4 PORTIONER

- 500 g färsk salsicciakorv
- 4 vitlöksklyftor
- 2 msk smör
- 1 msk kycklingfond
- 1 krm salt
- 1 krm nymalen svartpeppar
- ¾ dl vatten
- saft och zest från 1 citron
- ¾ dl vispgrädde
- 3 burkar cannellinibönor, à 410 g
- 2 dl finriven parmesan
- 100 g rucola

Comfort food när den är som bäst, massor av smak, minimalt med ansträngning och man kan äta det med sked. Att äta mat med sked är väl ändå höjden av ompyssling av själen, man mår bra när man äter saker med sked, så är det bara.

1. Sätt ugnen på 225°.
2. Dela varje korv i 3 delar och lägg i en ugnsfast form med bakplåtspapper.
3. Dela vitlöksklyftorna i två men behåll skalet. Lägg vitlöken i formen, det behövs inget fett. Baka korv och vitlök i ugnen i 15 minuter.
4. Under tiden, bryn smöret i en kastrull under omrörning tills det tystnar och slutar skumma.
5. Tillsätt fond, salt, peppar, vatten, citrongest och grädde och låt det koka upp medan du sköljer bönorna i kallt vatten. Tillsätt bönorna och låt dem bli varma. Mixa bönorna grovt med en stavmixer. Rör i parmesanost och saften från citronen.
6. Servera med rucolan, korven och den bakade vitlöken.