



PORCHETTA

RECEPT

Porchetta med blandade bönor, oliver och olivolja.

Per person:

250 gr färsk Porchettarulle
¼ rödlök
40 gr stora vita bönor
40 gr små vita bönor
40 gr vaxbönor
8 st svarta oliver
¼ dl olivolja
1 msk finhackad persilja

Så här gör du:

1. Stek Porchettarullen i ugn på 180 grader tills den har en innetemperatur på 65 grader.
2. Värm dom färdigkokta bönorna i olivolja tillsammans med de tärnade oliverna, rödlöken, salt, peppar och persilja.
3. Tillsätt lite av stekskyn av Porchettan på tallriken.

Tillbehör: Bönor, persilja, oliver, salt och peppar, tillhandhålls ej av Husmans Deli.

Vinrekommendationer:

Velletri Riserva, artikelnr 22314.
Duca Sanfelice, artikelnr 74790.