

Vinblade



Har du en vinplante i haven (eller kender du nogen der har), så er det tid at plukke nogen af de friske blade. De er fortræffelige i madlavningen, og kan oven i købet fryses ned og gemmes til senere. De skal lige et par minutter i kogende vand, før man bruger dem.

I mellemøsten bruger man vinblade til dolma, som er vinblade rullet om en krydret fars, og derefter kogt i f.eks. tomatsuppe. Det er et større projekt at gå i gang med, så her er der en enkel opskrift på svampe i vinblade, som enten kan bruges som forret eller som tilbehør til en grillet kødret.

Hvis du ikke selv kan skaffe vinblade, kan de købes i velassorterede supermarkedet eller f.eks. i Bazar Fyn.

Du skal bruge

en pæn stak vinblade (blancheres et par minutter)

1 til 2 bakker markchampignon eller tilsvarende mængde portobellosvampe

1 fed hvidløg

Bund og sider af et ildfast lågfad dækkes af vinblade. Dryp med lidt olivenolie og hæld de hele rensede svampe i fadet. Pres et fed hvidløg over, dryp med en endnu en sjat olivenolie og dæk med vinblade. Der skal IKKE salt på. Læg låget på fadet og bag i ovnen i ca. 40 minutter ved 180 grader.

Serveres fra fadet og smager og dufter pragtfuldt. Man spiser ikke bladene.

Køkkenskriveren