



Francis Cardenau

Sæsonens grønt som udgangspunkt

"For mig er grøntsager ikke et alternativ, de er udgangspunktet. Når man arbejder med sæsonens råvarer, økologi og det rigtige håndværk, kan man skabe måltider, der mætter både smagsløg og samtaler rundt om bordet."

Opskrift

Sommerløg med artiskok à la barigoule

1. Rens artiskokker, og skær dem i kvarte.
2. Svits hakket løg og hvidløg i olivenolie, og tilsæt artiskokker, krydderurter og fond. Lad det simre i ca. 20 minutter.
3. Confitér tomater i olivenolie.
4. Halvér sommerløg, steg dem hårdt af, og tag dem af panden.
5. Deglacér panden med hvidvin, og kog ind til en jus.
6. Anret de braiserede artiskokker, sommerløg og confiterede tomater med friske krydderurter og ristede nødder. Top med Cardenau-olivenolie.



Find mere inspiration

