

Porre vinaigrette

(Til to personer)

2 porrer

1 spiseskefuld sherryeddike

1 stor teskefuld dijonsennep

3 spiseskefuld olivenolie

1 hårdkogt, grofthakket æg

Lidt hakket persille

Lidt kapers, hakket

1 skalotteløg, hakket

Lidt revet hvidløg

Salt og peber

Kødtråd

Tag toppen af porrerne, men lad lidt af det grønne blive.

Flæk dem på langs, og vask dem grundigt - der er som regel en del jord i dem.

Snor dem sammen med kødtråd, så de ikke går fra hinanden, og kog dem, til de er helt møre, ca. 15-20 minutter - ellers smager de af rå løg.

Sigt porrerne, og lad dem dryppe af, men gem kogevandet - det har smag og kan bruges som grundlaget for en suppe eller i anden opskrift, der kræver bouillon (i Frankrig drikker de om vinteren ofte porrevand, koldt eller varmt - det renser og er en anderledes kop te).

Pisk vinaigretten; først sennep og eddike, så olie lidt efter lidt.

Tilsæt så hakkede æg og løg, persille og hvidløg.

Smag til med salt og peber - dressingen skal være kraftig, for der er stadig vand i porrerne, og det svækker smagen.

Dette er en vegetarret, men kan sagtens spises med al slags kogt kød.