

# HVERDAGSBØNNER #4

## BØNNEKROKETTER MED SVAMPE, MAJS OG SYLTEDE LØG

**Syltede løg:** Halvér løget, og del lagene fra hinanden, læg dem i et skoldet glas sammen med en kvist timian. Kog syltelagen op i en gryde, og overhæld løgene med lagen. Lad det trække i mindst en halv time – gerne mere. De syltede løg kan holde sig i køleskabet 1-2 uger.

**Svampesauce:** De tørrede svampe udblødes i grøntsagsfonden. De skal trække i en halv times tid. Hak imens løg og hvidløg, og skær portobello-svampene i skiver.

**Bønnekroetter:** Blend bønnerne med ægget, tilsæt krydderurter og smag til med salt og peber. Juster evt. fastheden med et par skefulde mel, til massen er formbar. Sæt den evt. lidt på køl. Form massen mellem 2 teskeer til små kugler, og sæt dem på et fad med rasp i bunden. Sæt fadet på køl igen.

**Og så tilbage til svampene...** De friske svampe steges i smør på en varm pande, til de har fået farve. Tag svampene af panden, hæld løg og hvidløg på panden, og svits dem et par minutter, til løgene er møre. Tilsæt de udblødte svampe sammen med fonden. Kog fonden ind til ca. en tredjedel, smag til med salt og peber, og lad det stå og småsimre, mens du steger kroetterne.

**Bønnekroetter:** Hæld olie i en gryde, så der er et par cm olie fra bunden, og sæt den på middelhøj varme. Tril imens kroetterne i rasp, så de er godt dækket. Når olien er varm, lægges en håndfuld kroetter ned i olien og friteres, indtil de er gyldne. Tag dem op af olien, og læg dem på lidt fedtsugende papir. Fortsæt med de næste, indtil alle er friterede.

Når det hele er klar, kommes de kolde smørtern i sovsen, mens du rører rundt, indtil sovsen har samlet sig. Sérver kroetterne med svampesauce, majs, lidt brøndkarse og syltede løg.

### INGREDIENSER

#### Syltede løg:

3 løg  
1 kvist timian  
Syltelage:  
1 dl Vand  
1 dl eddike  
1 dl sukker  
5 peberkorn  
Et nip salt

#### Bønnekroetter:

2 ds. kogte limabønner  
(butterbeans) eller  
kidneybønner  
1 æg  
5 blade salvie, finthakket  
Bladene fra 2 kviste timian,  
finthakket  
Salt og peber  
Evt. et par skefulde mel  
Rasp

#### Svampesauce:

15 g tørrede svampe,  
udblødes i  
½ l grøntsags-fond  
4 portobello-svampe  
½ løg  
2 fed hvidløg  
25 g koldt smør i tern

Majs (fra dåse er fint!)  
Brøndkarse eller evt.  
spinatblade

***Giv mig sindsro til at acceptere de ting, jeg ikke kan ændre, mod til at ændre de ting jeg kan, og visdom til at se forskellen.  
Amen!***