

Stuvade skärbönor med fläsk

Antal portioner: 4

600-700 g färska skärbönor

5 dl vatten

1 tärning grönsaksbuljong

400 g rimmat eller rökt fläsk

Stuvning:

2 msk margarin

3 msk vetemjöl

3 dl silad kokspad

1 dl mjölk eller kaffegrädde

persilja

salt och peppar

Gör så här

1. Dra bort trådarna på bönorna och dela dem i bitar. Koka upp buljongen och lägg i bönorna. Låt dem sjuda tills de är nästan mjuka. Ta upp och låt rinna av.
2. Fräs margarin och mjöl i en kastrull. Späd med silad kokspad och grädde. Krydda och koka i 5 minuter. Vänd ner bönorna och hetta upp.
3. Stek fläsket och servera med stuvningen.