Fransk, ovnsbakt purreløk i smørsaus



Ingredienser

Purreløk:
♥ 3 purreløk
♥ 1 ss smør
♥ 2 ts flaksalt
♥ 1 ts tørket estragon
♥ 2 laurbærblad

Smørsaus:
♥ 50 g smør
♥ 4 ansjos (se tips)
♥ 1 ss frisk timian
♥ 0,5 dl hvitvin
♥ 0,5 dl kremfløte
♥ revet skall av 0,5 sitron
♥ kvernet salt

Topping:
♥ 3 ss smør

Fremgangsmåte

Skyll purreløken godt. Skjær den hvite og lysegrønne stammen i stubber på ca. 5 cm (de grønne bladene på purreløken brukes ikke her, se tips).

Finn frem en liten, ildfast form (ca. 15 x 20 cm). Smør den godt med smør. Legg purreløkstubbene på høykant i formen slik at de står tett i tett. Dryss over flaksalt og litt tørket estragon. Plasser to laurbærblad mellom purreløksstubbene.

Til smørsausen har du smør, ansjos og frisk timian i en liten kjele. La dette varmes opp under omrøring. Du vil etter hvert se at ansjosen løser seg opp og blander seg med det smeltede smøret. Tilsett hvitvin, kremfløte og revet sitronskall. Gi blandingen et lite oppkok. Smak til om det trengs litt mer salt.

Hell sausen over purreløken i formen. Legg små smørdotter oppå purreløken.

Dekk til formen med aluminiumsfolie. Sett formen midt i ovnen ved 165°C i 30 minutter.

Ta formen ut av ovnen og fjern aluminiumsfolien. Øk varmen på ovnen til 200°C. Sett formen tilbake midt i ovnen og la den stå der ved 200°C i ca. 30 minutter til.

Purreløken skal nå ha fått litt farge på toppen og være helt mør i konsistensen. Serveres varm og nylaget.

Tips

♥ Ikke bli skremt av at det er ansjos i smørsausen. Ansjosene løser seg opp når sausen varmes opp, og gir bare en deilig, salt umamismak. Bruk ansjos av god kvalitet. Ansjos du får til overs har lang holdbarhet i kjøleskapet.

♥ Tørket estragon kan byttes ut med tørket timian eller provencekrydder.

♥ Husk at purreløken må skylles godt så du får bort skitt og jord som måtte legge seg i den.

♥ I denne retten brukes kun den hvite/lysegrønne stammen på purreløken og ikke den mørkegrønne delen. Dette er imidlertid supert å bruke i for eksempel en suppe, eller å steke opp i litt smør på samme måte som løk, så for all del ikke kast dette.

♥ Purreløk er mye brukt i det franske kjøkken, og kan tilberedes på flere ulike måter. Berømte varianter er for eksempel *Poireaux vinaigrette* der purreløken ovnsbakes med en sennepsdressing, *Poireaux à la crème* som er fløtestuet purreløk og *Poireaux gratinés* der purreløk toppes med hvit saus og revet parmesan før gratinering i ovnen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/fransk-ovnsbakt-purrelok-i-smorsaus