

Grønne bønner med parmesan og citron

Opskrift til 4 som tilbehør

Forberedelsestid

5 minutter

Tilberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

12 minutters tid

Ingredienser

- 300 g grønne bønner (haricot verts) fra frost
- 2 spsk. olie til stegning
- 1/2 økologisk citron
- 40 g parmesanost
- flagesalt + peber
- 1 håndfuld pinjekerner

Sådan gør du

1. Rist pinjekerner på en tør pande og stil til siden
2. Kom olie på panden sammen med bønnerne. Vend dem godt rundt i 10 minutters tid, til de har taget farve
3. Server med friskhøvlet parmesan, citronskal, salt, peber og pinjekernerne