



Bönor i ugn med tomatsås

- 4 port
- 2 vitlösklyftor, tunt skivade
- 4 msk olivolja
- 1 kvist rosmarin
- 1 burk krossade tomater
- Salt, strösocker och svartpeppar
- 1 burk Borlottibönor (410g) sköljda
- 2 st Mauri Mozzarella nedskurna i mindre bitar

Sätt ugnen på 200°C

Fräs vitlök i olivolja i en kastrull utan att den tar färg.

Lägg i rosmarin och tomater och koka ihop 10 minuter.

Smaka av med salt, socker och peppar.

Lägg i börnorna och mozzarellanosten och häll i en smord gratängform,

Grädda i ugnen ca 15 min.

Servera med kokt ris eller bulgur samt någon passande grönsak tex kokt broccoli eller salladsmix.

Källa: Bönhörd än en gång Zeta