



Artisjokker i Provence-stil

Categoria: Side retter **Difficoltà:** molto facile 🍴

Ingredienti per 1

- 3 artisjokker
- 1 gulrot, finhakket
- 1 løk, finhakket
- 2 laurbærblad
- 1 stilk stangselleri
- 5-6 mynteblader
- 2 ansjosfileter
- 100 ml hvitvin
- 250 ml kyllingkraft

Metode:

Finhakk gulrot, løk og selleri.

Stek de oppkuttede grønnsakene forsiktig i en kjele i litt olivenolje, tilsett laurbærbladene og ansjosfiletene.

Tilsett de hele, men rensede artisjokkhjertene.

Tilsett hvitvinen og la den fordampe.

Tilsett kyllingkraft og mynte og la det småkoke i ytterligere 10 minutter.

Fjern artisjokkene, blend deretter grønnsaksmiksen og sil.

Ha sausen i en stekepanne og surr artisjokkhjertene i noen minutter.

Anrett artisjokkene på tallerkenen og hell over sausen.

Nyt måltidet fra kokken **Nicholas Duonnolo** fra «**La Ménagère**»!

Enjoy it's from Europe!

