

**Recept I Simons panna
Pärlehöna med bönor och primörer**

Pärlehöna

**1 st citron
1 knippe timjan
3 klyftor vitlök
1 dl olivolja
5 dl vittvin**

**Gnid in pärlhönan i citronskal och hackad timjan, vitlök
Lägg pärlhönan i ugnsfast form och tillsätt vittvinet
Baka på 200 grader tills innertemperatur på 70 grader.**

Bönor och primörer:

**Vaxbönor
Skörbönor
Bondbönor
Mini morötter
Babyspenat
Sparris
Sela ned bönorna och skala primörerna.
Koka i lättsaltat vatten till dom är mjuka men ändå spänstiga.
Salta och peppra.**

Skysås

**Ta spadet från när du bakat pärlhönan och tillsätt 4 dl grädde, 2 dl mjölk
Låt koka ihop smaka av med salt och peppar.
Om du har en stavmixer skumma upp såsen.
Servera pärlhöna hel med bönorna på serveringsfat
Happy cooking !**