

BLADGRØNT, VLITA

Jeg har mange frodige planter og jeg bruger de grønne blade sammen med Amarant blade og diverse havemælder fx Harres Mælde, Nis Nørregårds spinat, Træspinat, Jordbærspinat, Stolt Henriks Gåsefod, samt squash blomster og squash frugter (hvis det haves) og lidt kartofler til en ret der i Grækenland hedder "Vlita" eller "Horda". Kog det hele i meget vand. Start med de grønne blade. De koges møre. Dernæst puttes kartofler i gryden, kog det op og tilsæt små squash.

Serverer med lidt af kogevandet, olivenolie, salt, hvidløg og citronsaft (kømmes separat på tallerken af hver person – ellers bliver det grønne misfarvet). På landet på Kreta spiser de "Vlita" hver dag, som hovedmåltid med brød til. Det bitre sætter prikken over i'et. Har man lidt sort natskygge skal den også i, for at give en bitter smag.

Celina Zetterstrøm 15 jan 2014