



Grøntsagsgryde

ca. 6 personer

Det skal du bruge

250 gram knækkede hvedekerner
200 gram skrællede gulerødder
¼ selleri
2 løg
3 fed hvidløg
1 peberfrugt
3 porrer
250 gram champignon
2 grøntsags bouillon terninger
Lidt olie
Salt og peber

Tilbehør

1 bundt persille
salat

Det skal du gøre

Kog hvedekerner i ca ½ ltr vand i 15 min. Lad det trække i 15 min.

Ordn alle grøntsagerne inden du påbegynder at lave retten.

Skræl gulerødder og skær dem i stave

Selleri i små terninger

Hak hvidløg fint

Skær løget i tynde skiver

Porrer i tynde skiver

Skyl champignon og skær dem i tynde skiver

Svits løg og hvidløg i lidt olie og kom resten af grøntsagerne i og lad det svitse lidt med i olien

Opløs 2 grøntsags bouillon terninger i ½ ltr vand og kom det i gryden.

lad det koge 20 min under låg ved svag varme

Hvis der kommer mere vand i, så skal der jævnes en smule.

Servering

Drys persille på og server salat til.

Velbekomme

finn-ekelund.dk