



Beskrivelse

Skær gulerødderne i store tern og halver rosenkål på højkant. Skræl kartoflerne og skær dem i store tern.

Varm smør op i en sautepande. Kom gulerødder, rosenkål og kartofler i panden og lad dem sautere nogle minutter. Tilsæt bouillon og lad det simre i 10-15 minutter. Kom evt. lidt ekstra bouillon i. Krydr med revet citronskal, presset hvidløg, salt og peber.

Rist hasselnødderne på en tør pande. Gnid løse hinder af og hak nødderne groft. Hak persillen. Drys ristede hasselnødder og hakket persille over retten før servering.

Ingredienser

300 g gulerødder

300 g rosenkål

300 g kartofler

2 spsk. smør

1 dl grøntsagsbouillon

Revet skal af 1 usprøjtet citron

1 fed hvidløg

Salt og peber

Pynt:

2 spsk. hakket persille

50 g ristede hakkede hasselnødder