

Stuede ærter og gulerødder

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Skræl gulerødderne og skær dem i små tern. Kom gulerødderne i en gryde og kog dem i 2-3 minutter i hønsebouillon, der lige dækker.

Smørbolle: Kom mel og blødt smør i en lille skål. Gnid smørret ind i melet med en ske til en smørbolle.

Rør smørbollen i gulerødderne lidt af gangen, til saucen har den ønskede konsistens. Lad det koge et par minutter under omrøring.

Tilsæt ærter, persille og salt, bring atter saucen i kog og smag til.

Ingredienser

300 g skrællede gulerødder

300 g ærter frosne

Hønsebouillon

Hakket persille

Salt

Smørbolle:

2 spsk. blødt smør

2 spsk. hvedemel