

Flødestuede gulerødder med estragon

4-6 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

2 skalotteløg
1 spsk. olie
750 g gulerødder
2 dl hønsebouillon
1½ dl piskefløde
frisk estragon
salt og peber

Beskrivelse

Skær løgene i fine tern. Skræl gulerødderne og skær dem i skiver. Steg løgene blanke i olie i 5-8 minutter. Vend gulerødderne i gryden og tilsæt bouillon. Lad dem simre i ca. 5 minutter, der skal stadig være bid i dem.

Tag gulerødderne op og tilsæt fløden. Kog sovsen cremet, vend gulerødderne i og smag til med estragon, salt og peber