

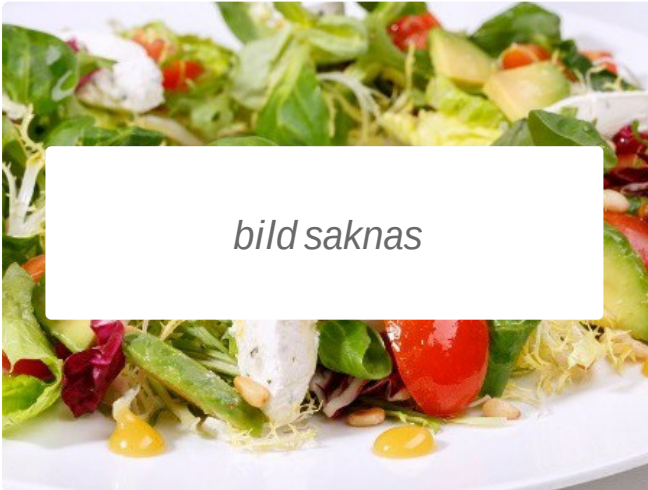


bild saknas

- 4 port
- Grönsaker, Tillbehör, Vegetariska

OSTGRATINERADE GRÖNSAKER

Ingredienser

$\frac{1}{4}$ st kålrot
4 st potatis
4 st morötter (*medelstora*)
1 st purjolök (*liten*)
2 st palsternacka (*medelstora*)
250 g blomkål
1 liter buljong, grönsak
25 g margarin
2 msk ströbröd
4 msk parmesan (*nyriven*)

Gör så här

Skär kålrot, potatis, morötter och palsternacka i jämnstora tärningar. Strimla purjolöken. Koka i buljong ca 10 min. Lägg i blomkål och låt koka med någon minut.
Lägg alla grönsaker i eldfast form och klicka över matfett, ströbröd och ost.
Rör om.
Gratinera mitt i ugnen 15-20 min. i 200 grader.