inköpslistan.se

Av: Iréne

- 4 port
- Grönsaker, Tillbehör

STUVADE MORÖTTER

Ingredienser

Morötter

8 st morötter *(Små och späda !)*
vatten
1 msk smör
1 tsk timjan
1 tsk rosmarin
salt
vitpeppar

Stuvning

2 msk smör
2 st scharlottenlök *(hackade)*
1 dl purjolök *(finskuren)*
1 msk vetemjöl
4 dl mjölk, standard
2 dl ost, riven
salt
vitpeppar
strösocker *(en nypa)*
6 st potatis *(medelstora)*
1 dl persilja *(hackad)*

Gör så här

Skala morötterna.
Sätt på en kastrull med vatten. Smaksätt vattnet med smöret, örterna, salt och peppar.
Koka morötterna tills de är mjuka (olika koktid för olika morötter).

Koka potatisen under tiden i en annan gryta.

Smält smöret i en kastrull och fräs purjolöken och halva mängden schalottenlök däri. Pudra ner mjölet. Häll på mjölken lite i taget. Vispa så att det inte blir några klumpar. Koka mjölksåsen i ca 10 minuter tills mjölsmaken försvinner.

Vispa ner osten och smaksätt med salt, en nypa socker och peppar. Blanda ostsåsen med de kokta morötterna, potatisen, persiljan och resten av den hackade schalottenlöken.

Gott till olika sorters färsbiffar.