

## **Grønærter – stuvede 6 pers.**

**500 g gulerødder**

**350 g ærter**

**1 god håndfuld hakket persille**

**3 dl vand**

**30 g mel, ca. 2 spsk.**

**1 tsk. salt**

**peber**

Skær gulerødderne i små tern. Kog gulerødderne i vandet med salt ca. 5 min. Hæld ærterne i og kog videre i 2 min. Kom persille ved og salt og peber. Lav en meljævning, jævn stuvningen og smag til med salt og peber.

saucer - G



Livsstilscentret  
Brædstrup Sygehus