

TIMIANGULERØDDER (6 pers.)

Ingredienser:

- 800 gr. gulerødder i stave
- 2 tsk. olie
- 1 dl. grøntsagsbouillon (vand + terning)
- 1 tsk. timian
- 1-2 fed presset hvidløg
- 1 spsk. citronsaft

Tilberedning:

1. Gulerødderne svitses i olien.
2. De øvrige ingredienser tilsættes
3. Gulerødderne småkoger ca. 10 min – der må gerne stadig være "bid" i dem.

Servering:

Timiangulerødder smager godt til kødretter og fjerkræ, og gerne med et godt stykke brød til.

Tilbehør - T

