

### ***Ingredienser:***

ca. 250 g hamburgergryg (i skiver eller terninger)  
3 gulerødder i skiver  
3 kartofler i terninger  
2 kopper fine ærter (optøede)  
Evt. et par håndfulde friske rosenkål  
3 dl grøntsagsfond / bouillon  
Lys maizena saucejævner  
Salt og peber  
Persille

### ***Tilberedning:***

1. Kog kødet i fond / bouillon i ca. 15 min
2. Tilsæt gulerødder, kartofler og evt. rosenkål
3. Kog grøntsagerne i ca. 10 min. til de er knap møre
4. Tilsæt ærter, og jævn med maizena saucejævner
5. Lad retten simre nogle min. til alt er mørt, rør ofte
6. Smag til med salt og peber
7. Drys med finthakket persille

### ***Tips:***

Rosenkål bør kun anvendes når de er friske, ikke frosne  
Erstat gerne grøntsager med årstidens friske grøntsager

# *Amagergryde*

(2 personer)



*Nemt, velsmagende og mættende*