

### ***Ingredienser:***

Ca. 300 g Hamburgryg eller Bayonneskinke i mundrette stykker  
4 gulerødder i mundrette stykker  
1 porre eller 2 store løg i mundrette stykker  
3-4 stængler blegselleri i mundrette stykker  
1 grøntsags eller svinekraft bouillonterning  
2 laurbærblade  
3 hele enebær  
1 brev kartoffelmospulver eller majsstivelse  
1 bundt purløg til pynt  
Salt og peber

### ***Tilberedning:***

1. Læg kød og grøntsager i en passende gryde, tilsæt vand det dækker ingredienserne med 4-5 cm
2. Bring retten i kog, og skum grundigt
3. Tilsæt bouillon, laurbærblade og enebær
4. Lad retten simre under låg til gulerødderne er møre, men stadig faste
5. Jævn retten med kartoffelmospulver eller majsstivelse, rørt ud i vand
6. Smag til med salt og peber
7. Pynt med purløg

### ***Tips:***

Brug gerne flere eller andre af sæsonens friske grøntsager

## *Hurtig sommergryde*

(2 personer)

