



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Nötfärs- och rotfruktsgryta med timjan

Nötfärs- och rotfruktsgryta

Potatis 200 g
 Palsternacka 1 st
 Morot 2 st
 Bananschalottenlök 1 st
 Vitlök 1 klyfta
 ● Olivolja ½ tsk
 Nötfärs 250 g
 ● Vatten 1 dl
 Krossade tomater 1 förp
 Rosmarin/timjan mix ½ förp
 Oxbuljong ½ förp
 ● Salt 1 krm
 Timjan 10 g

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Svartpeppar, Vatten

- 1. Förberedelser:** Skala och tärna potatis, palsternacka och morötter. Finhacka schalottenlök och vitlök. Repa timjan och spar till servering.
- 2. Nötfärs- och rotfruktsgryta:** Hetta upp olja i en stekgryta. Bryn nötfärs och schalottenlök ca 5 min och krydda med salt.
- 3.** Blanda ner vitlök, potatis, palsternacka och morot, fräs ytterligare ca 2 min. Tillsätt vatten, krossade tomater, rosmarin/timjan mix och köttbuljong. Koka upp och sjud ca 25 min, tills rotfrukterna är mjuka. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- 4.** Servera nötfärs- och rotfruktsgryta rykande varm. Toppa med timjan.