

# Närodlatstips & idéer

## Helstekta morötter med Vitlök & Timjan



- 4 lite större morötter med skal
- 2 vitlöksklyftor eller lite vanlig lök om man föredrar
- 3 kvistar timjan
- 2 msk smör
- 2 msk olivolja
- 4 dl kycklingbuljong
- Salt och svartpeppar

Mycket enkelt och snabbt och GOTT!

Börja med att skölja morötterna noga. Lägg dem i en gryta med lock och slå över kycklingbuljong. Låt sjuda under lock på spisen tills morötterna är lite mjuka men inte helt klara. Ta upp dem. Värm en stekpanna och slå i olja. Krydda runt om med salt och peppar. Stek runt om i olja och tillsätt smör, timjan och krossad vitlök. Bryn tills nästan svarta. Skär i grova bitar och servera direkt med mycket hackad persilja.



MELLANSVENSKA ODLARE

Din lokala odlare

# Närodlatstips & idéer

## Helstekta morötter med Vitlök & Timjan



- 4 lite större morötter med skal
- 2 vitlöksklyftor eller lite vanlig lök om man föredrar
- 3 kvistar timjan
- 2 msk smör
- 2 msk olivolja
- 4 dl kycklingbuljong
- Salt och svartpeppar

Mycket enkelt och snabbt och GOTT!

Börja med att skölja morötterna noga. Lägg dem i en gryta med lock och slå över kycklingbuljong. Låt sjuda under lock på spisen tills morötterna är lite mjuka men inte helt klara. Ta upp dem. Värm en stekpanna och slå i olja. Krydda runt om med salt och peppar. Stek runt om i olja och tillsätt smör, timjan och krossad vitlök. Bryn tills nästan svarta. Skär i grova bitar och servera direkt med mycket hackad persilja.



MELLANSVENSKA ODLARE

Din lokala odlare