

Efterårsgryde med rodfrugter og kikærter

Opskrift til 8 personer (stor portion)

Samlet tid

1 times tid

Ingredienser

- 200 g pastinak eller persillerod
- 200 g gulerod
- 200 g glaskål
- 600 g kartofler
- 150 g bladselleri
- 1 stort løg
- 2 store fed hvidløg
- olie til stegning
- 1 stor tsk. stødt spidskommen
- 1 stor tsk. paprika
- 1 lille tsk. stødt koriander
- godt med salt og peber
- 1 dåse kikærter
- 1 dåse hakket tomat (800 ml)
- 1,5 liter vand
- 2 bouillonterninger
- creme fraiche + purløg til servering

Sådan gør du

1. Klargør alt grønt: skyl det grundigt og snit i passende størrelse. Jeg skar pastinak, gulerod, glaskål og kartofler i tern på ca. 1,5*1,5 cm. Løg og hvidløg pilles og hakkes fint.
2. Kom så olie i en dyb pande eller gryde, jeg bruger en støvejernsgryde. Svits først løg, hvidløg og krydderier godt af. Tilsæt så pastinak, gulerod, glaskål og kartofler og vend det rundt.
3. Dræn kikærterne og tilsæt dem til gryden
4. Tilsæt hakket tomat, vand og bouillon
5. Kom låg på og lad det småsimre i 40-50 minutters tid. Ind til alle rodfrugter er godt møre. Rør lidt undervejs, og tilsæt evt. ekstra vand løbende.
6. Server med en klat creme fraiche og evt. lidt purløg.