

Vitkålsgröta



1 GUL LÖK
1 KLYFTA VITLÖK
Skalade och hackade



6 POTATISAR skalade och i bitar



1. Skala och skiva lök och grönsaker.



5 MORÖTTER i bitar



½ litet
VITKÅLSHUVUD
(500g) i bitar



2. Fräs grönsaker och kryddor i rypsolja.



1/2 tsk INGEFÄRA
1 tsk GURKMEJA



VATTEN så att det täcker



3. Koka 30 minuter.



1 tärning GRÖNSAKSBULJONG



4. Servera med grynost eller kokt hel spelt, havre eller korn som tillbehör.

