

## SMØRDAMPEDE GRØNSAGER



4 personer

750 g grønsager, fx lige dele gulerod, porre og selleri

20 g smør

1½ dl kogende vand

1 tsk. salt

hakket persille

Snit gulerødder og selleri fint.

Skær porrerne i tynde skiver.

Smelt fedtstoffet i en gryde.

Læg gulerødder og selleri i.

Hæld kogende vand over.

Tilsæt salt.

Læg låg på gryden og dæmp varmen.

Damp grønsagerne 10 min.

Tilsæt porrerne og damp endnu 5 min.

Drys persille over.