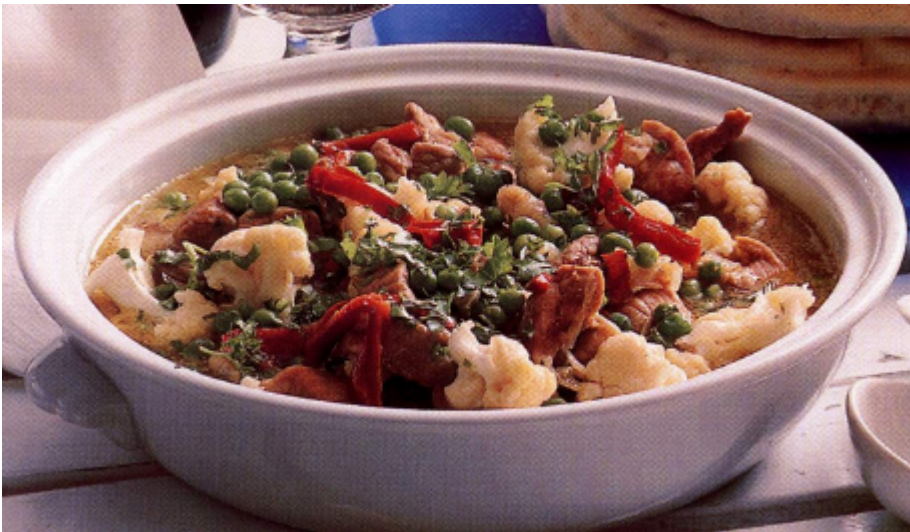


Sommergryde



4 personer

500 g svinesmåkødi tern

3 spsk. smør

2 mellemstore løg i tynde både

3-4 dl bouillon

1-2 tsk. timian

salt, peber

2 dl fløde

1 lille blomkål i buketter

250 g ærter

persille

evt. jævning

Smelt smørret i en gryde og brun kødet.

Tilsæt løgene svits dem med.

Tilsæt bouillon, timian, salt og peber.

Koges under låg ca. ½ time.

Imens koges blomkål og ærter næsten færdige.

Tilsæt fløde til retten.

Jævn evt. sovsen

Kom grønsagerne i og varm igennem.

Drys med persille.

Tilbehør: små nye kartofler, flute