

# Kartoffelgryde

---

2 personer

## Ingredienser:

- 25 gr. smør
- 1/4 groft revet knoldselleri
- 500 gr. kartofler i tern
- 3 dl. grøntsags bouillon
- 1 tsk. groft salt
- 2 porrer i tykke, skrå skiver
- 2,5 dl. madlavningsfløde
- friskkværnet peber

## Pynt:

- hakket frisk persille



## Tilbehør:

- Stegt medisterpølse eller
- Kogt hamburgerryg eller
- Stegte svinekoteletter

*Kom smørret i en gryde og smelt det ved kraftig varme - uden at det bruner. Svits sellerien i smørret. Tilsæt kartofler i tern, bouillon og salt. Bring retten i kog og lad den koge ved svag varme under låg i ca. 20 minutter.*

*Tilsæt porrer og fløde. Brig atter retten i kog og lad den koge ved svag varme og under låg i ca. 5 minutter yderligere.*

*Smag til og pynt med friskhakket persille inden serveringen. Server syltede rødbeder til.*

*God appetit!*