

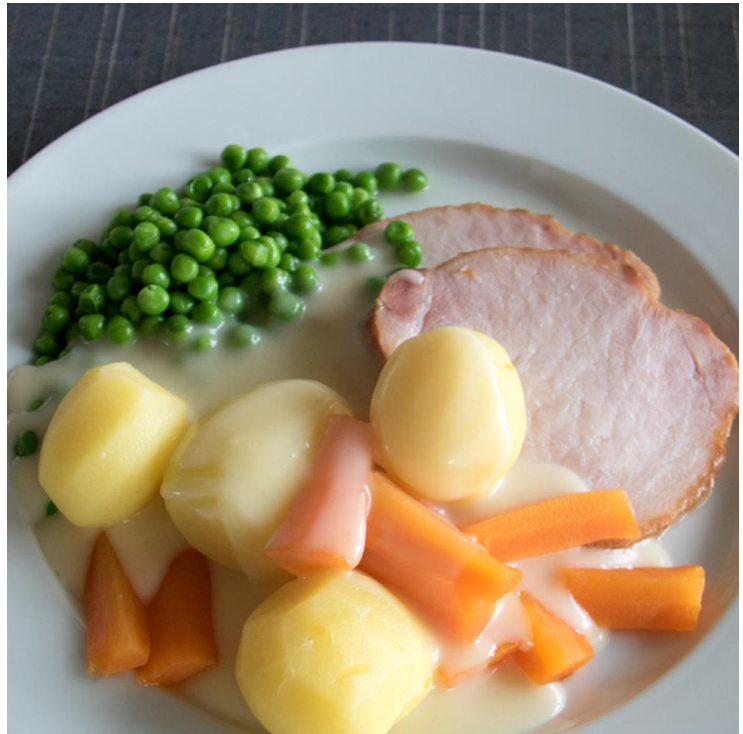
Hamburgryg - med grøntsager og lys sauce

2 personer

Ingredienser:

- 1 stk. hamburgryg
- 6-8 kartofler
- 2-3 gulerødder
- 2 dl. fine ærter

- 3 spsk. hvedemel
- 30 gr. smør
- 1 dl. suppe fra hamburgryg
- 1 dl. kogevand fra grøntsager
- 1 dl. mælk
- salt og peber



Kog hamburgryggen i ca. 30 - 40 minutter. Lad den herefter stå i suppen i yderligere en halv time med låg over.

Kog imens kartofler sammen med gulerødderne - som er skåret i grove stykker - til de er møre i letsaltet vand.

Til saucen laves en smørbolle af hvedemel og smør, som tilsættes suppe, kogevand og mælk. Smag til med salt og peber.

Kog til sidst de fine ærter i 3-4 minutter i letsaltet vand.

Server retten straks.

God appetit!