

Stegte kartofler med gulerødder og vilde urter

32 portioner

Ingredienser

6 kg kartofler

2 kg gulerødder

1,5 kg løg

Salt og peber

Olie til stegning

Vilde urter, en stor bøtte: 1) Ramsløg, 2) vild merian, 3) skvalderkål

Fremgangsmåde

Vask og Rens grøntsagerne og urterne

Kartofler og gulerødder skæres i tern, løgene og urterne hakkes

Varm en stor pande op med olie

Først steges kartoflerne, så tilsættes gulerødderne dernæst løgene og til sidst de sankede hakkede urter. Smag til med salt og peber efter behov!

Der røres grundigt på panden i starten

Grøntsagerne steges møre, men der skal stadig være bid i kartoflerne!

