



Grøn simregryde

En skøn gryde fuld af grønne lækkerier tilsat sydlandsk stemning.



[Bedøm opskrift](#)



60+ min



Aug – Mar



Dagligt grønt



Vegetar



Lav på laktose



Lav på gluten

Ingredienser

4 pers.

6 små **skalotteløg**

1 kg rodfrugter, f.eks. **gulerod, pastinak, persillerod** og **beder**

1 lille **hokkaido** eller butternut squash, ca. ½ kg

Lidt olivenolie

1 kvist **rosmarin**

4 dl færdigblandet grønsagsbouillon

200 g **champignon**

1 **squash**

300 g **cherrytomater**

Salt og peber

50 g oliven

1 spsk. ristede pinjekerner

Lidt hakket **persille**

Opskrift og styling: Gitte Heidi Rasmussen

Foto: Betina Hastoft

Tilberedning

- 1 Pil løgene og skræl rodfrugter med en skræller og græskar med en kniv.
- 2 Skær rodfrugter, løg og græskar i grove tern.
- 3 Steg løg, rodfrugter og græskar i olivenolie sammen med rosmarin ca. 4 min ved god varme.
- 4 Kom bouillon ved og lad det simre i 30 min.
- 5 Tilsæt champignon, squash skåret i halve tykke skiver samt cherrytomater og lad det simre i 10-15 min.
- 6 Smag til og server drysset med oliven, pinjekerner samt hakket persille.
- 7 Suppler med lunt brød eller ris.

