

POCHEREDe KAlVemedaLJoner med grøntsager OG KAlVefumet - 4 Personer



8 KAlVe medaLJoner
à 75G
½-1 DL KAlVeBOUILLON
(EVT. PULVER ELLER
TERNING)
16 SMå GULERøDDER
MED TOP
16 IKKE FOR TÛKKE
GRøNNE aspARGES
400G SUGARshAPS
ELLER SUGKERæRTER
100G RIGTIG SMør
LIDT DILD
SALT OG PEber
½ KG SMå FINE NYE
KOGTE KARTOFLER

KOG BOUILLONEN OP I EN
SAUTERPANDE ELLER EN PANDE MED
Høj KANT. POCHER medaLJonerne 3
MIN På HVER SIDE. Læg DEM På ET
FAD MED FOLIE OVER, Så DE HOLDER
SIG LUNE.

LAD BOUILLONEN KOGEDe TIL DET
HALVE. I MENS DAMPEs
GRøNTSAGERNE I LIDT SMør TIL DE ER
NÆSTEN Møre, Ca 5-7 MIN.

KARTOFLERNE RISTES LET I SMør.

KOM 75G KOLDT SMør I BOUILLONEN,
SOM DU IKKE Må KOGEDe MERE. Rør
FORSIGTIGT SMørRET UD I
BOUILLONEN, TIL DET ER SMELTET.
VOILA - KAlVefumet.

FORDel 4 KAlVe medaLJoner På 4
varME TALLERKNER, Læg
GULERøDDER OG aspARGES OVENPå,
DERPå ENDNU EN medaLJON.

Læg SUGERSHAPS OG KARTOFLER
VED OG PYNT MED EN DUSK DILD
OVENPå KødET. HæLD TIL SIDST
KAlVefumeten OVER KødET.

