



Gryderet med linser, svampe og kål

En lækker og varmende gryderet med svampe og grønkål.



[Bedøm opskrift](#)



45 min



Okt – Feb



Dagligt grønt



Vegetar



Lav på gluten

Ingredienser

4 pers.

2 fed hvidløg

2 løg

2 kviste rosmarin

5 kviste timian

1 kg svampe, gerne forskellige slags

50 g smør

2 spsk hvedemel

3 dl hvidvin

2 dl vand

1 grøntsagsbouillonterning

2 håndfulde grønkål

1 spsk salt

½ tsk peber

1 bundte persille

Opskrift, styling og foto: Linn Grubbström

Tilberedning

- 1 Hak løg, hvidløg, rosmarin og timian fint.
- 2 Skær svampe i store stykker.
- 3 Kom smør i en gryde. Steg løg, hvidløg, timian og rosmarin 2 minutter.
- 4 Kom svampe i gryden. Steg 5 minutter.
- 5 Drys mel over svampene i gryden. Vend godt sammen.
- 6 Kom vand, vin og bouillon i gryden. Lad simre under låg 20 minutter.
- 7 Fjern stilken fra grønkålen. Skær i mindre stykker.
- 8 Vend kålen i gryden.
- 9 Kom linser i en sigte. Skyl, og lad dryppe af. Vend linserne i gryden.
- 10 Smag til med salt og peber.
- 11 Hak persille groft, og drys over retten.



Tip

Server gerne med kartoffelmos eller brød.

