

UKENS OPPSKRIFT

Fra
RÅGO[®]



Pytt i panne med rotfrukter

(4 porsjoner)

150 g bacon

4 poteter

2 pastinakker

¼ stor kålrot eller ½
liten

2 gulrøtter

1 løk

Salt og pepper

1 ss friske urter,
hakket

Del bacon i strimler og stek på middels varme til fettene begynner å slippe. Skrell grønnsakene og skjær dem i små terninger. Ha grønnsakene i pannen og stek til de er så myke du vil ha dem, 15-20 minutter, avhengig av hvor små bitene er. Rør av og til.

Smak til med friske urter, salt og pepper. Server gjerne med speilegg.

Tips: bruk de grønnsakene du har, middagsrester er også ypperlig til Pytt i panne.

Kilde: Gjeltnyra matkultursenter for barn,
Mathjelpen for foreldre, Kagge Forlag AS

RÅGO[®]
Fra
TRONDHEIMS
KJØKKENHAGE