

# 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 bønne: 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!

