

# Hvidkålsgryde

(4 personer)

3 porrer  
½ hvidkål  
4 gulerødder  
2 dl. ærter  
50 gr. smør  
2 dl. ris  
3-4 dl. vand  
1 stk.. hønsebouillonterning  
salt og peber

Porrerne renses og skæres i tynde skiver. Hvidkålen snittes i tynde strimler, og gulerødderne skrælles og skæres i tynde skiver.

Smelt smørret og start med at svitse porrerne i nogen minutter, herefter vendes gulerødderne og hvidkålen i.

Ris, bouillonterning og vand tilsættes sammen med lidt peber og evt. salt (terningen er salt), og det l koge i 20 min. Rør i gryden undervejs og kom mere vand i, hvis det er forsvundet, inden risene er møre. Ærterne varmes med de sidste par minutter. Serveres med madbrød til.

## Madbrød

1 løg  
2 gulerødder  
1 grøn peber  
1 pk. gær  
4 dl. vand  
4 spsk. olie  
2 tsk. salt  
250 gr. durum mel  
550 gr. pizzamel

Løg, grøn peber og gulerod blendes. Gæren udrøres i vandet. Olie, salt og de blendede grøntsager tilsættes. Melet tilsættes lidt efter lidt, Brug evt. mere, hvis det er nødvendigt. Dejen hæver ½ time, formes til flutes og efterhæver i 15 min. Pensles med vand og bages midt i ovnen ved 200 grader i 15-20 minutter.