

Pytt i panna med rotfrukter

4 portioner

500 g tillagat kött i tärningar

3 potatisar

2 morötter

150 g rotselleri

1 palsternacka

1 gul lök

10 cm purjolök

— —

15 g smör

1,5 msk vetemjöl

2 dl vatten

0,5 msk japansk soja

0,5 dl vispgrädde

— —

4 stekta ägg

Saltgurka

Skär potatis, morot, rotselleri och palsternacka i tärningar.

Lägg potatisen i en bunke med kallt vatten i ca 20 min så stärkelsen i potatisen minskar.

Skaka av potatis i ett durkslag och torka potatisen i en kökshandduk.

Stek rotfrukterna på medelvärme i rapsolja och smör ca 20 minuter.

Hacka lök och purjo.

Lägg i kött, lök och purjon i pannan och stek ytterligare ca 10 minuter.

Smaka av med salt och peppar.

Sås

Smält smöret i en kastrull.

Tillsätt mjöl och vispa ut det. Bryn mjölet någon minut under omrörning.

Tillsätt vatten, soja och grädde.

Koka såsen under omrörning i minst 5 minuter på medelvärme.

Smaka av med salt och peppar.

Pytt

Häll i såsen i pannan med pytten och rör om.

Topping

Stekt ägg och ev. saltgurka.