

Baked bean & Grøntsagskasserolle

1 ds. baked beans
2 stilke fintskåret Bladselleri
1 Fintrevet gulerod
1 fintskåret courgette
1 fintskåret skalotte løg
1 spsk persille
1 frisk rød chili
1 fed kunst hvidløg
To spsk Olie



- Klargør alle grøntsager
- Varm olien op på en sauterpande
- Kom det hele op i en sauterpande og lad det småsimre under låg i 10 minutter når det er kommet i kog
- Serveres varmt med brød til evt. ris eller kartofler.