Korleis koke grønsaker?

**Poteter:**

* Skrell potetene. Det er ein fordel om dei er like store, slik at dei vert ferdige samtidig. Del store poteter i to, viss det trengs.
* Legg potetene i ei gryte og fyll på med vatn, slik at det dekker potetene. Ha ei lita teskei salt i vatnet.
* Kok opp potetene. Dei skal småkoke i 20-30 minutt. Bruk lokk.
* Sjekk om potetene er ferdig ved å stikke ein skarp kniv i midten av den største. Hell av vatnet og server potetene varme.

**Gulrøter og brokkoli:**

* Skrell gulrøtene og del dei i 2 cm tjukke bitar. Er dei veldig tjukke, del dei i to på langs først. Legg bitane i ei gryte og  fyll opp med vatn til litt over gulrøtene. Ha i ei lita ts salt. Kok opp og la dei småkoke i 10-12 minutt.
* Del brokkoli opp i bukettar. Stilken kan delast opp i bitar. Kok bukettar og stilk saman med gulrøtene siste 5 minutta.
* Hell av vatnet og server grønsakene varme.

**Tips:** Når du skal koke grønsaker, sett plata på fullt når det skal koke opp og sett ned til ca 3-4 når det skal småkoke. Det kan variere frå omn til omn kva plata skal stå på, så du må prøve deg fram for å finne ut kvar det småkokar. Når du har sett ei plate på fullt er det viktig å ikkje gå ifrå den, men passe på slik at det ikkje kokar over.