

Flæskegryde

Fantastisk ret med masser af grøntsager

Opskriften er til 4 personer.



Ingredienser:

Ca. 600 g. flæsk

4 spsk. soja

2 tsk. paprika

1 tsk. spidskommen

1 rødløg (i tynde både)

Lille spidskål (fint snittet)

3 dl. bouillon (i terning opløst i vand)

400 g. kartofler (i små tern)

400 g. gulerødder (i små tern)

Salt/peber

(grøntsager – skrællet vægt)

Sådan gør du:

Start med at finde alle ingredienserne frem og gør grøntsagerne klar.

(kartoflerne lægges i vand)

Skær sværen af flæskestykkerne godt af og del derefter hvert stykke flæsk i mindre stykker.

Svits og brun flæskestykkerne godt af – det tager lidt tid.

Tilsæt soja, paprika og spidskommen – vend godt rundt.

Rødløg svitses med og derefter tilsættes spidskål og bouillon.

Lad retten simre ca. 45 minutter.

Kom kartofler og gulerødder i gryden og simre yderligere 30 minutter.

Smag til med salt/peber.