

Viking gryde

Svinekød, champignon og peberfrugt i tomat-/ flødesauce

Opskriften er til 4 personer



Ingredienser:

500 g. svinekød i tern

Fedtstof

400 g. champignon (i skiver)

2 tsk. karry

2 fed hvidløg (presset)

1 rød peberfrugt (i tern)

2,5 tsk. paprika

140 g. konc. tomatpure

2,5 dl. madlavningsfløde

2,5 dl. mælk

Evt. 1 dl. vand

Salt/peber

Sådan gør du:

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

Svits karry i fedtstof som kødet derefter svitses i sammen med hvidløg.

Sæt kødet til side.

Svits champignon – tilsæt mere fedtstof.

Tilsæt kød, peberfrugt, paprika, pure, mælk og fløde. Blandes godt rundt.

Tilsæt evt. 1 dl. vand afhængig af mængden af sauce.

Simre 45 minutter.

Jævnes og smages til med salt/peber.

Serveres med ris eller kartoffelmos.