

Adventsgryde med ris



Ingredienser:

- 800 g rå hamburgerryg
- 25 g smør
- 2 tsk karry
- 2 porre rensset
- 1 rød peberfrugt
- 1 grøn peberfrugt
- 1 fed hvidløg
- 70 g konc. Tomatpure
- 3 spsk hvedemel
- 5 dl svinebouillon
- 2 dl piskefløde 38%
- 1 tsk salt
- Peber

How to:

1. Hamburgerryggen skæres i skiver og brunes let i smør med karry og tages op af gryden
2. Tilsæt porre og peberfrugterne i strimler i gryden
3. Tilsæt tomatpure, mel og bouillon og vend det hele sammen
4. Læg hamburgerryggen i gryden igen og lad det småkoge i ca 15 min
5. Derefter tilsættes fløde, kog retten op og smag til med salt og peber