

## Cirkusgryde 4 pers



### Ingredienser:

- 2 løg
- 800 g kalkuntern, evt kylling
- 30 g margarine
- 3 dl hønsebouillon
- 3 dl tomatpure
- 3 laurbærblade
- 1½ tsk paprika
- 1 spsk maizena majsstivelse
- 3 dl fløde 9%
- 200 g cocktailpølser
- 500 g frosne grønne ærter
- 1 tsk salt
- Peber

### How to:

1. Hak løgene og svits dem sammen med kalkunkødet
2. Bouillon, tomatpure, laurbærblade og paprika tilsættes
3. Majsstivelse røres ud i fløden og tilsættes
4. Lad det simre i 10 min
5. Cocktailpølserne halveres og tilsættes, sammen med ærterne
6. Varm det igennem og smag til med salt og peber