

Vikingegryde



Ingredienser:

- 200 g champignon
- 1 porre
- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- 1 spsk karry
- 1 spsk paprika
- 400 g skinke i strimler eller svinekød i tern
- 100 g bacon i tern
- 2 store spsk koncentreret tomatpure
- 2,5 dl piskefløde
- 100 g creme fraiche
- Salt og peber
- 1 stor spsk kokosolie eller smør

How to:

1. Hak løg, hvidløg, champignon og porrer fint
2. Varm i gryde med fedtstoffet og steg de hakkede grøntsager, sammen med karry og paprika
3. Brun kødet og bacon og hæld det oven i blandingen, lad det stege 5 min
4. Tilsæt pure og fløde, rør rundt og lad det simre i ca 10 min
5. Smag til med salt og peber og rør creme fraiche i