

Oksegryde med kidneyboenner



Ingredienser:

- 150 g bacon i tern
- 300 g wokstrimler af okseklump
- 300 g pillede små, hele skalotteløg
- 2 dl æblemost eller -juice
- 1 dåse flåede tomater
- 1 spsk honning
- 2 tsk groft salt
- Friskkværnet peber
- 1 dåse røde kidneybønner i saltlage (ca. 400 g)
- 100 g Karolines Køkken® klassisk Salatost i tern
- 1/2 liter grofthakket rucolasalat
- 750 g kogte, skrællede kartofler

How to:

1. Steg baconternene i en stegegryde ved kraftig varme i ca. 2 min. og derefter ved jævn varme til de er gyldne. Tag baconternene op.
2. Steg kødet i gryden i ca. 2 min.
3. Tilsæt løg og steg i yderligere ca. 2 min.
4. Hæld æblemost og flåede tomater i gryden sammen med honning, salt og peber.
5. Kog retten ved svag varme og under låg i ca. 20 min.
6. Hæld kidneybønnerne i en sigte og skyl dem med koldt vand.
7. Vend bønner og stegt bacon i retten, varm igennem og smag til.
8. Server med ostedrys og rucolasalat samt kogte kartofler.