

# Drengerøvs gryde

## Mandag 1. december 2013

### Ingredienser

500 gram SMAGFULD  
Ungkvægekød i tern  
4 løg (snittes fra bund til top)  
2 gulerødder i skiver  
2 pakker hele champignon (renses)  
2 pakker bacon i skiver  
200 gram cocktailpølser  
1 rød peber (skåret i store tern)  
1 dåse flåede tomater  
1 spsk. tomatpuré  
2 store tomater skåret i både  
2 spsk. dijon sennep  
4 spsk. paprika  
1 spsk. sambal oelek (eller frisk chili)  
Okseboullion

1 bundt frisk basilikum  
1 bakke cherrytomater  
½ liter fløde  
Salt og peber

### Kartoffelmos

800 gr. kartofler  
200 gr. selleri  
salt, peber  
2 dl. mælk  
25 gr. smør

### Fremgangsmåde.

Tag en tykbundet gryde, tilsæt olie og varm gryden op.  
Tilsæt halvdelen af baconen og lad det stege godt igennem.  
Tilsæt ungvægekødet og lad det brune godt af.  
Tilsæt nu løg, peberfrugt og gulerødder og lad det stege med. Tilsæt halvdelen af champignonerne. Gem den anden halvdel til senere.  
Det hele steger videre i 5-10 minutter. Tilsæt tomater og dijonsennep og rør rundt.  
Tilsæt sambal oelek, flåede tomater og tomatpuré, rør det hele sammen og tilsæt ½ liter vand og 2 spsk. okseboullion  
Lad retten koge op og skru herefter ned og lad simre i en halv time.  
Tilsæt ½ liter fløde og lad retten simre videre i yderligere en halv time.  
Steg Baconen sprød i ovnen.  
Tag en pande med lidt olie og sauter cocktailpølser, resten af baconen og resten af champignoner på en varm pande.  
Hæld pølseblandingen på toppen af drengerøvs gryden sammen med cherrytomater og champignon og top med basilikumblade.  
Server straks.  
Kartoflerne og selleri skrælles og skæres i mindre stykker.  
Koges møre uden salt.  
Vandet hældes fra. Med elpisker piskes de til mos salt, peber og mælk tilsættes.

Kartoflerne og selleri skrælles og skæres i mindre stykker.  
Koges møre uden salt.  
Vandet hældes fra. Med elpisker piskes de til mos, salt, peber og mælk tilsættes.