

Lørdagsgryde m. kogte ris

Mandag 16. februar 2015

Ingredienser

600 gr. skinkekød
i mundrette tern
200 gr. bacon
1 spsk. mel
smør til stegning
2 løg 2 fed hvidløg
1 rød peberfrugt
1 dåse flåede tomater
2 dl. creme fraiche 18 procent
1 dl. fløde
2 spsk. paprika
salt og peber

400 gr. ærter
100 gr. slikærter

Fremgangsmåde

Brun baconterne i en stegegryde (wok)

Tag baconen op når den er stegt fri for fedt.

Bland melet med 1 tsk. salt og peber og paprikaen.

Vend kødet i blandingen og brun det i bacon fedtet og lidt smør.

Når kødet har taget farve kommes løg og hvidløg i og steger med.

Peberfrugttern og de flåede tomater kommes i.

Læg låg på og lad det simre ca. 30 minutter.

Derefter hældes fløde og creme fraiche i.

Smag til.

Kog ris efter anvisningen på posen.

Skær slik ærterne i lange strimler.

Kom lidt smør i en gryde, steg dem uden at brune et kort øjeblik, kom de almindelige ærter i og varm dem igennem kom en tsk. salt på.

Retten er fra før nøglehulsmærket var opfundet.