

# Kalkunstroganoff m. rodfrugtmos

## Mandag 23. januar 2023

### Ingredienser

600 gram kalkun i strimler  
100 gram bacon  
2 løg  
200 gram champignon  
Salt, peber  
4 tsk. paprika  
1 lille dåse koncentreret tomatpure  
2½ dl fløde  
Olie til stegning

1 kilo kartofler  
1 lille stykke selleri  
1 pastinak  
50 gr. smør  
2 spsk. revet parmesan  
evt. lidt mælk  
Salt og citron peber

### Fremgangsmåde

Baconen skæres i tern steges fri for fedt. Hæld evt. fedtet væk og kom lidt olie i gryden. Løget skæres i tern og steger sammen med baconen. Paprikaen kommes i og brunes med et kort øjeblik. Derefter brunes kødet, når kødet er brunet, hældes 1dl vand ved og tomatpureen kommes i. Champignonerne skæres i skiver eller kvarte og kommes i gryden sammen med kødet der små simrer til kødet er mørt ca.10 minutter. Fløden tilsættes og retten jævnes med lidt jævner eller mel, smages til med salt og peber.

Kartoflerne skrælles, skæres i mindre stykker, sellerien og pastinakken skrælles og skæres i små stykker. Koges møre uden salt. Moses med mixer og smør og mælk kommes i. Smages til med salt og peber. Drysses evt. med persille før serveringen.

Server f.eks frisk agurkesalat til