



M unkebo
M and
M ad, der simrer

20. oktober 2016

Hovedret

Paprikagryde med svinekød (4 personer).

Ingredienser: 675 g svinefilet, 2 spsk solsikkeolie, 25 g smør, 1 løg (hakket), 1 spsk paprika, 25 g hvedemel, 3 dl hønsebouillon, 4 spsk tør sherry, 115 g champignon (skåret i skiver) salt og peber, 1½ dl cremefraiche.

Skær svinekødet i 4 cm store tern. Opvarm olie og smør i en stor gryde. Tilsæt kødet og steg det ved middel varme under omrøring i 5 minutter eller til det er brunet. Læg kødet på et fad med en hulske.

Kom det hakkede løg i gryden og svits det, mens du rører nu og da, i 5 minutter eller til det er blevet blødt. Rør paprika og mel i og steg videre under konstant omrøring i 2 minutter. Rør bouillon i lidt efter lidt og bring det hele i kog under konstant omrøring.



Kom kødet tilbage i gryden, tilsæt sherry og de skiveskårne champignoner og smag til med salt og peber. Læg låg på og lad det hele småsimre i 20 minutter eller til svinekødet er mørt.

Rør cremefraichen i og server med kartofler, ris eller godt brød.