

Jægergryde

Opskrift til 6 personer

Ingredienser

- 2 skalotteløg
- 2 store fed hvidløg
- 200 g champignon
- 350 g blomkål
- 1 gul peberfrugt
- olie til stegning (jeg bruger olivenolie)
- 300 g svinekød i tern
- 100 g bacon (kan undlades)
- 180 g pølser
- 1 dåse hakket tomat
- 2 store spsk. tomatpuré
- Lidt cayennepeber
- 2 spsk. paprika + godt med salt og peber (i alt - fordeles over kød, grønt og sauce)
- 1/4 liter piskefløde

Tilbehør

- Ris

Sådan gør du

1. Klargør grønt: jeg hakkede løg og hvidløg fint, men holdte champignon, blomkål og peberfrugt i lidt større stykker
2. Brun svinekød af i lidt olie på en pande og drys med en smule salt, peber og paprika. Tag det fra igen, det skal blot brunes – men være råt inden i. Læg det til side og steg så bacon og pølser på panden.
3. I en wok svitses grøntsagerne af i lidt olie til de falder sammen (ca. 5-7 minutter), drys også disse med salt, peber og paprika.
4. Kom herefter svinekødet tilbage her til samt pølser (skåret i skiver) og bacon.
5. Vend det rundt og tilføj så hakket tomat, tomatpuré, cayenne + lidt ekstra paprika, salt og peber
6. Lad det simre i 15 minutters tid, imens kan du sætte ris over.
7. Kom fløde i retten og smag til om det mangler krydder. Server med de kogte ris.