

# Paprikagryde med kylling og pølser

Opskrift til 8-10 personer

Forberedelsestid

35 minutter

Tilberedelsestid

25 minutter

Samlet tid

60 minutter

## Ingredienser

- 250 g bacon
- 1 stort løg
- 3 fed hvidløg
- 1 squash
- 1 aubergine
- 350 champignon
- 2 peberfrugter (jeg brugte en gul og en rød)
- 3 spsk. olie til stegning
- 400 g pølser (jeg bruger gode pølser fra Aalbæk)
- 650 g kylling
- 3 spsk. karry
- 3 spsk. paprika
- 140 g tomatpuré
- 1 dåse hakket tomat
- 1 dåse vand (fyld dåsen op igen med vand, når du har hældt den hakkede tomat i retten)
- 1-1,5 spsk. salt + 1 tsk. peber
- 3-4 dl piskefløde
- Server med ris

## Sådan gør du

1. Steg bacon sprødt og læg til side
2. Start med at klargøre grøntsagerne. Jeg snittede løg, rev hvidløg og skar ellers squash, aubergine, champignon og peberfrugt i mindre tern.
3. Tag en stor wok frem og start med at svitse løg og hvidløg af i olie til det falder sammen.
4. Skær pølserne i mindre stykker og kom dem ned i wokken. Steg i et par minutter, til de har fået let stegeskorpe.
5. Kom så resterende grøntsager ved og vend det rundt, til det falder sammen.
6. Skær (eller klip) kylling i lidt mindre stykker og kom det ned til grøntsagerne, vend det rundt i 5 minutters tid.
7. Kom så krydderier, tomatpuré, hakket tomat og vand ved og vend det hele lidt rundt
8. Kom et låg på og lad retten simre i 25 minutter imens du koger ris
9. Inden servering kommes fløde ved og retten smages til med salt og peber
10. Top til sidst med den sprøde bacon