

Vikingegryde

Opskrift til 6-8 personer

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

35 minutter

Ingredienser

- 200 g champignon
- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- 1 porre
- lidt olie
- 2 spsk. karry
- 2 spsk. paprika
- 150 g chorizopølse
- 500 g svinekød i tern
- 1 dl vand
- 140 g tomatpuré
- salt, peber
- 1 tsk. sukker
- 3 dl fløde

Sådan gør du

1. Skyl champignon og hak det i lidt mindre stykker
2. Snit løg, porre og hvidløg fint
3. Kom olie på en dyb pande eller i en nok og rist krydderierne af her i.
4. Fjern skindet på chorizopølsen og skær den i mindre stykker. Kom disse + grøntsagerne og svinekødet ned til krydderierne og svits det hele i 6-7 minutters tid, til det har taget farve.
5. Kom tomatupuré og vand ved og lad det simre i 10 minutter, imens kan du sætte ris over til kogning.
6. Smag til med salt, peber og sukker og kom fløden ved. Vend det rundt og giv det et par minutter, så saucen bliver helt varm.
7. Server med ris og et drys friske krydderurter, salt og peber.