



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Alt-i-en vintergryde med hakket gris

Det skal du bruge

1 stk bagekartoffel
2 stk gulerødder
1 stk pastinak
½ stk løg
100 g champignoner
300 g hakket gris & kalv
½ pose tomatpuré
1 pose oksebouillon
½ pose urte kryddermix
½ pose chiliflager

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b
mel ^b

^b basisvare

- 1. Grøntsager:** Skræl bagekartoffel, gulerødder og pastinak. Skær kartoffel i tern og gulerødder og pastinakker i grove stykker. Pil og skær løg i strimler og del champignon i kvarte.
- 2. Hakket gris & kalv:** Varm en bred gryde op til høj varme og tilsæt lidt olie. Læg kødet på i ét stykke og steg ca. 1 min. på hver side til det får lidt farve. Del det nu fra hinanden og steg videre i 2-3 min.
- 3. Vintergryde:** Kom grøntsagerne og tomatpuré i gryden og steg i 2 min. Tilsæt bouillon, urte kryddermix, chiliflager og ½ spsk mel og rør godt rundt. Tilføj 2½ dl vand og lad det småkoge 8-10 min. Smag til med salt og peber og top med chiliflager, hvis du ønsker mere smag.