



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Höstgryta med fläskkotlett, äpple, timjan och champinjoner

Höstgryta

Gul lök 1 st
 Morot 1 st
 Rött äpple 1 st
 Champinjoner 200 g
 Fläskkotlett 300 g
 Torkad timjan 1 tsk
 Kinesisk soja 1 tsk
 Vispgrädde ½ dl
 🏠 Smör
 🏠 Salt 2 krm
 🏠 Svartpeppar
 🏠 Vetemjöl 2 tsk
 🏠 Tomatpuré 1 msk
 🏠 Vatten 1½ dl
 🏠 Kycklingbuljong ½ tärning

Till servering

Basmatiris 125 g

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelse höstgryta:** Hacka gul lök. Skär morot i tunna slantar. Tärna äpple. Kvarta champinjoner. Strimla fläskkotlett.
3. **Höstgryta:** Hetta upp lite smör i en rymlig stekgryta och bryn köttet ca 2 min runtom. Tillsätt champinjoner, löken och torkad timjan, fräs ytterligare ca 2 min. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar.
4. Blanda ner morot och äpple i grytan. Pudra över vetemjöl. Tillsätt tomatpuré, kinesisk soja, vispgrädde, vatten och smulad kycklingbuljong. Koka upp och sjud ca 7 min.
5. Servera höstgryta med nykokt basmatiris.