



OBS BEDST OVER BÅL!

Læg evt. et kvarter til kogetiden

Tag et billede af dit bål og deltag i konkurrencen om 2 bål-stryge-stål. Upload på instagram under: **#rosenvænget100bål** - eller mail det til trine@braulein.dk

Paprika-stroganoff-gryde

4 personer/ 15 + 30 minutter

Ingredienser:

2 ds. hakket tomat
1 ds. kikærter
400 ml. vand
1/4 fløde
2 løg
2 fed hvidløg
100gr. Champignon
1 squash
2 grøntsagsbouillon terninger
Olie til stegning
Marizena lys
1 spk. sukker

Krydderier

1 spk. paprika
1 tsk røget paprika
1 tsk koriander
1 tsk gurkemeje
1 tsk peber
1-2 tsk salt

Groft surdejsbrød

Fremgangsmåde :

Hak løg fint. Rens champignon og skær dem i kvarte.
Skyl og skær squash i tern.

Svits løg i olie ved mellem høj varme. Tilsæt 2 pressede fed hvidløg - tilbered uden løgene bliver brune.

Tilsæt alle krydderier (minus salt og peber) - varm igennem ved relativ høj varme.

Tilsæt champignon, squash og kikærter (vandet hældes fra kikærterne). Varm igennem i et par minutter.

Tilsæt hakket tomat, vand, sukker og grøntsagsbouillon terninger. Kog i 20 minutter ved svag varme.

Tilsæt fløde og kog yderligere 10 minutter.

Smag til med salt og peber.

Hvis du ønsker gryderetten skal være tykkere, kan du jævne den med lys marizena (ca.1 tsk).

Server og spis groft brød til - hurra og velbekomme