



M unkebo
M and
M ad, der simrer

24. april 2014

Hovedret

Drengerøvsgrøde (opskrift til 8 personer).



Ingredienser:

1 kg kalvekød i tern, 8 løg (snittes fra bund til top), 4 gulerødder i skiver, 2 pakker hele champignon (renses), 250 g bacon i skiver, 400 g cocktailpølser, 2 rød peber (skåret i store tern), 2 dåser flåede tomater, 2 spsk tomatpuré, 4 store tomater skåret i både, 4 spsk dijonsennep, 8 spsk paprika, 2 spsk sambal oelek, 2 liter hønsebouillon (eller 2 liter vand og 2 bouillonterninger), 2 bdt frisk basilikum, 2 bakker cherrytomater, 1 liter fløde, vindrukerneolie, salt og peber.

Couscous:

1,2 liter vand, 2 tsk salt, 8 dl couscous, 30 g smør.

Tag en tykbundet gryde, tilsæt vindrukerneolie og varm gryden op. Tilsæt kalvekødet og lad det brune godt af. Tilsæt halvdelen af baconen og lad det stege godt igennem.

Tilsæt nu løg, peberfrugt og gulerødder og lad det stege med, tilsæt halvdelen af champignonerne. Gem den anden halvdel til senere.

Det hele steger videre i 5-10 minutter. Tilsæt tomater og dijonsennep og rør rundt.

Tilsæt sambal oelek, flåede tomater og tomatpuré, rør det hele sammen og tilsæt 2 liter hønsebouillon.

Lad retten koge op og skru herefter ned og lad det simre i en halv time.

Tilsæt 1 liter fløde og lad retten simre videre i yderligere en halv time.

Tag en pande med lidt olie og sauter cocktailpølser, resten af baconen og resten af champignoner på en varm pande.

Hæld pølseblandingen på toppen af drengerøvsgrøden sammen med cherrytomater og champignon og top med basilikumblade. Servér med kartoffelmos, ris eller couscous.

Couscous:

Hæld vand og salt i en gryde. Kog vandet. Kom couscous og smør i gryden. Sluk for gryden.

Rør til smørret er smeltet. Læg låg på gryden og lad den stå 5 minutter.