

Paprikagryde med Champignon & Jasminris

Tilberedelsestid: ca. 40 min.

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
500 g	Svinekød i wokstrimler
1 ds	Tomatpuré
4 dl	Jasminris
240 g	Champignoner
2 stk	Peberfrugter
2 stk	Løg
2 dl	Kaffefløde
2 fed	Hvidløg
4 tsk	Krydderimix (Chilliflager Paprika, Røget Paprika & Spidskommen)

	DET SKAL DU SELV HAVE
	Salt & Peber
4 spsk	Mel til sovs
4 dl	Vand (dl.)
	Fedtstof til stegning

Tilberedning:

Løget skæres i fine tern. Vask og skær champignon i skiver.
Peberfrugterne renses og skæres i tern.

Varm lidt fedtstof i en tykbundet gryde. Svits løgene sammen med kød og tilsæt derefter presset hvidløg, krydderiblanding, salt og peber. Tilsæt tomatpuré og mel.

Svits det yderligere et par minutter, hvorefter du tilsætter vand og grøntsager. NB du kan evt tilsætte mere vand, hvis du ønsker mere sovs.

Lad retten simre i ca. 10 minutter. Tilsæt fløde og smag til med salt og peber.

Vask og kog jasminris i letsaltet vand i ca. 10 minutter og lad dem hvile i ca. 10 minutter.

Servér paprikagryden med jasmin ris.

Velbekomme.