Vikingegryde

Antal portioner:
20

En kraftig og mættende gryderet med kylling, bacon, pølser og grøntsager i en cremet sauce med karry og paprika. Perfekt til kolde aftener på lejr.

Opskrift

Ingredienser til 20 personer

Indkøbsliste:

- 25 skiver bacon
- 1,25 kg champignon, kvarteret
- 2 kg kyllingebryst, i tern
- 10 løg, finthakket
- 15 fed hvidløg, finthakket
- 1,5 kg squash, groft revet
- 750 g wienerpølser, i skiver
- 5 tsk røget paprika
- 5 tsk sød paprika
- 5 tsk oregano
- 5 tsk karrypulver
- 5 spsk mel
- 1 liter grøntsagsbouillon
- 250 g tomatpure
- 4 dåser hakkede tomater (ca. 1,6 kg)
- 4-5 røde peberfrugter i tern
- 1 liter piskefløde
- Salt og peber

Tilbehør:

- Basmati ris
- Frisk persille til pynt

Fremgangsmåde:

1. Steg bacon sprødt og læg til side.
2. Steg champignoner til de er gyldne. Læg til side.
3. Steg kylling til det er gennemstegt. Læg til side.
4. Svits løg og hvidløg.
5. Tilsæt squash, pølser og krydderier. Steg kort.
6. Drys mel over og rør godt rundt.
7. Tilsæt bouillon, tomatpure, hakkede tomater og peberfrugt.
8. Lad simre 10-15 minutter.
9. Kom bacon, champignoner og kylling tilbage i gryden.
10. Tilsæt fløde og varm igennem. Smag til.
11. Server med kogt ris og persille.