

15 Gryte til mange

Kort nr. 45



Inviterer en til «åpent hus», kan det være vanskelig å beregne hvor mye mat en skal lage. Denne gryteretten kan strekke til få eller mange, alt etter tilbehør og brødmengde.

Til 10 personer:

1 kg karbonade eller kjøttdeig
smør eller margarin
3–4 hakkede løk
2 purrer
1 boks tomater, 400 g
4 bokser hvite bønner i
tomatsaus (à 250 g)
100 g bacon i skiver
2 ts chilipepper
salt, pepper

Tilberedningstid:

Ca. 35 min.



Slik gjør vi:

1. Brun kjøttet med smør i en stor gryte. Legg løken i og la den surre med.
2. Rens og vask purrene, del dem to ganger på langs, kutt dem i strimler på tvers.
3. Tilsett tomatene med saften og purren i gryten. La retten småkoke 10–12 minutter.
4. Tilsett bønnene. Smak til med salt, pepper og chilipepper.
5. Skjær baconet i små biter, stek dem gylne og sprø.
6. Dryss baconbitene over retten ved servering.

Serveres med: Pariserloff og gjerne en salat.