

# Sommerfad



## Dejlig sommermad velegnet til fest

Tilberedningstid ca. 40 minutter    Opskrift til 4 personer

### Ingredienser:

750 g svinesmåkød  
Mel  
Salt & peber  
Karry  
2 spsk. Smør (60 g)  
200 g champignon  
4 store gulerødder  
1½ dl piskefløde  
1 blomkålshoved  
1 lille pakke ærter

### Tilberedning:

1. Kødet brunes i smør på panden med 1 tsk. karry. Drysses med salt og peber og fordeles i et ovnfast fad.
2. Champignoner og gulerødder skæres i skiver og svitses i smør. Panden koges af med 1 dl vand og fløden, og det hele hældes over kødet
3. Blomkålen deles i buketter og fordeles øverst i fadet. Fadet dækkes med alufolie og sættes i en forvarmet ovn ved 200° i ca. 45 – 60 minutter.
4. De gennemvarmede ærter drysses over til sidst, og retten serveres med flute og evt. salat til

Velbekomme