Mande KOGEBOGEN
CONNERY.DK

WHISKYGRYDE MED RÅSTEGTE KARTOFLER

SMAGFULDT OG NEMT!

4 portioner

50 minutter
Forberedelse: 10 minutter
Ventetid: 0 minutter
Tilberedning: 40 minutter

Ca. 600 kcal pr. portion

INGREDIENSER

- 500 gram svinemørbrad
- 1 stk brune eller hvide champignon, 1 bakke
- 1 stk løg
- 100 gram smør
- 3 spsk. koncentreret tomat
- 1 tsk rosmarin, tørret
- 1 tsk timian, tørret
- 6 cl whisky
- 5 dl piskefløde (el. madlavningsfløde)
- 1 spsk. sukker
- 1 kilo små kartofler el. aspargeskartofler

FREMGANGSMÅDE

1. Forvarm ovnen til 210 grader varmluft. Start med at skylle kartoflerne og lad gerne skrællen blive på. Dup dem tørre og vend dem i en sjat olivenolie - drys med salt og peber og fordel dem enten hele eller halve på en bageplade. Stil dem i ovnen og giv dem ca. 35-40 minutter.
2. I mellemtiden skæres løg i små tern og champignon skæres i skiver. Mørbraden soigneres og skæres i små firkanter. Steg mørbradstykkerne på en varm pande med lidt olie, så de får lidt stegeskorpe. Stil til side.
3. Brug samme pande med en ny sjat olie og svits løg og champignon, indtil det er brunet godt af.
4. Find nu en gryde frem, hvori du smelter smørret - når det bruser op, tilsætter du koncentreret tomat. Lad det koge sammen i ca. 5 minutter under omrøring.
5. Tilsæt nu krydderierne, sukker og whisky - lad det koge i ca. 5-6 minutter, så alkoholen er dampet af. Tilsæt nu løg, champignon,

mørbrad og al fløden. Lad det koge op og simre i ca. 10 minutter, indtil det tykner. Smag til med salt og peber.

6. Lad det simre, indtil kartoflerne er færdige og server whiskygryden sammen med de råstegte kartofler.