



Påske

Ingredienser

500 g svinekød i tern
150 g små løg (frosne)
3-4 gulerødder
50 g soltørrede tomater
1 tsk. salvie
salt og peber
2 dl bouillon eller vand
1 1/5 dl madlavningsfløde
250 g champignoner
125 g ærter
Fedtstof til stegning

Tilbehør: Løse ris, pasta, kartofler eller kartoffelmos

Beskrivelse

Skræl gulerødderne og skær dem i skiver. Klip de soltørrede tomater i strimler. Brun kødet i fedtstof i en gryde. Lad løgene svitse med. Tilsæt gulerødderne og svits dem kort. Kom tomatstrimlerne i gryden. Krydr med salvie, salt og peber. Tilsæt bouillon/vand og madlavningsfløde. Lad retten simre under låg i 30-40 minutter. Rens champignonerne og skær dem i halve eller kvarte. Svits champignonerne i lidt fedtstof på panden. Bland champignon og ærter i retten de sidste 5 minutter af stegetiden. Server retten med ris, pasta, kartofler eller kartoffelmos.