

Mørbradgryde med peanutbutter

6 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Puds mørbraden af og skær den i bøffer eller store tern. Hak løget og rør peanutbutter ud i det kolde vand.

Brun kødet i olie i en gryde. Tilsæt løgternene og lad dem svitse med. Kom tomatpureen i og svits et par minutter. Tilsæt peanutbuttervandet og det kogende vand. Krydr med cayennepeber, røget paprika, salt og peber. Kom laurbærbladene i og lad retten simre i 1 - 1 1/2 time. Jævn evt. med brun sovsejævner. Server retten med kartoffelmos eller løse ris.

Ingredienser

850 g mørbrad

1 stort løg

7 spsk. tomatpure

120 g peanutbutter, gerne med crunch

3 dl koldt vand

4 dl kogende vand

1/2 tsk. cayennepeber

1/2 tsk. røget paprika

3 laurbærblade

salt og peber

olie til stegning

evt. brun sovsejævner