

Heksegryde

- Kalkunbryst – skæres i tern
- Cremefraiche – ½ liter
- Piskefløde – ½ liter
- Champignon – 1 bakke
- Rød peberfrugt – snackpeber 1 el. 2 stk. – skæres i tern
- Hakkede tomater – 1 dåse blendes
- Konc. tomatpure – 1 dåse blendes sammen med tomaterne
- Løg – 1 el. 2 stk. rives fint
- Hvidløg – jeg bruger 3 el. 4 fed
- Pølser uden skind – antallet er afhængig af efter hvor mange pølsespisende mennesker, der er
- Bacon – 1 pakke skåret i tern
- Løse ris
- Flutes
- Krydderier – groft salt, (hvidløgs)peber, blandingskrydderi, merian, muskatnød efter behag

Bacon brunes i en gryde, heri svitses krydderierne og bagefter løg og hvidløg og røde peberfrugter. Så kommes kalkun stykkerne i, som brunes. Man kan hælde dette i et fad eller bradepande og sætte det i ovnen til senere opvarmning.

Pølserne skæres i skiver og sættes i ovnen sammen med kødet i et andet fad.

Samme princip med champignon; ikke alle bryder sig om disse grøntsager.

Sovsen laves i samme gryde, som kødet brunedes i, så får det smag fra kød og krydderier, evt. med en bouillon terning. Så kommes de hakkede og blendede tomater, konc. pure, fløde og cremefraiche i gryden, og det simrer 10 min. – ca.

Sovsen smages til.

Retten kan selvfølgelig laves i samme gryde og serveres som sammenkogt ret.

Risene koges.

Flutes lunes.

Bon appetit