



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.