

# Mørbradgryde med peanutbutter

6 pers.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



## 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

## 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.