

Inköpslista v.2

2 gula lökar
1 stor purjolök
7 klyftor vitlök
250g rotselleri
0.5 dl hackad persilja
1 grön chili (kan uteslutas)
2 tomater
1 apelsin

1 dl olja
1 msk soja
vitvinsvinäger
1 dl + 1 msk tomatpuré
3 msk sambal oelek
1.5 dl ajvar relish mild
1 dl majonäs
2 tärningar köttbuljong
1 tärning fiskbuljong
1 msk vilt- eller kalvfond
1 dl rött vin (matlagningsvin går bra)
400g passerade tomater
1 flaska porter eller annan mörk öl
0.5 dl konc. svartvinbärssaft
2 msk vetemjöl
färsk tagliatelle

2 dl tjock yoghurt
3 dl grädde
1 liter mjölk 3%
50g smör
smör/olja att steka i

salt
vit- och svartpeppar
5 enbär
2 tsk spiskummin
2 tsk paprikapulver
2 tsk timjan
0.5 tsk rosmarin
1 krm cayennepeppar

Portergryta 4p

med strimlad skinkstek & kokt potatis

500g strimlat fläskkött
1 flaska porter, 33 cl eller annat mörkt öl
0.5 dl outspädd svartvinbärssaft
1 msk kinesisk soja
2 tärningar köttbuljong
5 enbär, krossade
1 krm svartpeppar
1 gul lök i klyftor
1 tsk timjan
2 stora morötter i slantar

Sås

0.5 dl vatten + spadet
2 dl vispgrädde
2 msk vetemjöl
salt och peppar

Tillbehör

kokt potatis
morotssallad- 2 morötter och 1 apelsin

Koka upp öl, soja, saft, buljongtärningar, kryddor och lök. Lägg i köttet i det kokande spadet i omgångar och låt koka upp mellan varje omgång. Sänk värmen och sjud under lock i ca 1 tim. Späd med vatten om spadet kokar bort för mycket.

Tillsätt morötter i slantar och låt sjuda ytterligare 15 minuter.

Sätt under tiden på potatisen och gör morotssalladen. Riv morötterna fint eller grovt (efter smak) och pressa över juicen från apelsinen.

När grytan är klar så vispar du ner grädde och redning och låter den koka upp medan du vispar. Smaka av.

Servera portergrytan med kokt potatis och morotssalladen.