

Jarl & Jettes opskriftkort

Jarl's overraskelsesgryde

Jarls Overraskelsesgryde er en ruskomsnusk som kan varieres udi det uendelige man kan bruge den som chiligryde og man kan bruge den som indianerrøv ja alle former for sammenkogt millionbøf og hvad man kalder sådan nogle i de forskellige familier.

4-5 skiver røget spæk ½ cm tykke skæres ud i bitte små terninger og ristes til al fedtet er smeltet, i fedtet brunes ca. 500 gr. hakket oksekød, 2 løg (finthakket) 2-4 blade fennikel (finthakket).

4 store modne tomater hakkes og tilsættes med 1 dåse hakket tomat og 1 dåse bakedbeans en stor tomatpure, 2 tsk. Jarl's hjemmelavede chiliolie m/ chilifrø, aromat lidt sesamolie (for smagen) det hele koges gennem og der tilsættes 6 fed knust hvidløg, samt et helt fed.

Denne gryde kan selvfølgelig varieres i det uendelige og overraskelsen er eftertændingen af chiliolien, samt det hele fed hvidløg.

Bon Appetit

Le chef