



PAPRIKAGRYDE MED KALKUN OG BACON

2 personer

2 portioner ris

150 g bacon i skiver

Olivenolie

400 g kalkunkød i
strimler eller tern

Salt og peber

1 stort løg

$\frac{3}{4}$ spsk. paprika

70 g konc. tomatpuré

1 dl hønse- eller grønt-
sagsbouillon

$1\frac{1}{2}$ dl piskefløde

1 lille bdt. persille

Kog risene efter an-
visningen på embal-
lagen.

Snit baconen og steg
den sprød. Tag den op
af gryden og læg den
på fedtsugende papir.
Hæld lidt olivenolie i
gryden og brun hurtigt
kalkunkødet heri ved

god varme. Tag det op
og krydr med salt og
peber.

Skær løget i tern.
Hæld evt. lidt mere
olie i gryden og
sautér løget klart
heri. Tilsæt paprika
og tomatpuré og steg
det i yderligere 20
sek. Hæld bouillon
og fløde på og varm
det hele op. Læg kal-
kunkødet i saucen
og lad retten simre i
5-10 min., til kødet er
mørt. Smag til med
salt og peber. Strø
bacon og hakket per-
sille over, når retten
serveres sammen
med risene.

TIP Kyllingekød kan
bruges i stedet for
kalkun.