

MIN BEDSTE OPSKRIFT



KRYDRET KALKUNGRYDE MED INGEFÆR

Indsendt af
Iben Sanger
Bakkegade 5, 4.
3600 Frederikssund

Jeg elsker at lave mad, skriver Iben, men som studerende ma jeg ofte sla mig til tals med lidt billigere retter, nar jeg far gaester. Med tiden har jeg "bikset" mig frem til denne ret, som jeg synes er bade velsmagende og festlig. Jeg serverer lose ris og maske lidt fetaost i terninger ovenpa.

Din ret smager dejligt. Jeg rorte 1 tsk. majsstivelse i cremefraichen, sa skiller den ikke sa nemt. S.P.

KRYDRET KALKUNGRYDE MED INGEFÆR

(3-4 personer)

1 log
2 porrer
olie til brunng
500 g hakket kalkunkod

1 lille bager creme-
fraiche 18%
evt. 1 tsk. majsstivelse
1 dl gronsagsbouillon
2 kopper frosne erter
1½ dl hvidvin
1-2 tsk. syltet hakket ingefær
lidt soja, salt, peber,
paprika, chili og basilikum
Brun log i terninger og porrer
i ringe i olien, til de er blanke. Tag dem op. Svits kodet.
Bland bouillon, hvidvin og

gronsagerne i sammen med syltet ingefær. Lad det simre kort. Ror evt. majsstivelse i cremefraichen, og ror det i retten. Tilsæt krydderier efter smag, og vend erterne i. Lad det hele varme godt igennem.

Send os din bedste opskrift. Bruger vi den, far du 200 kr. som tak. Send din opskrift til FEMINA, Vigerslev Alle 18, 2500 Valby. Mærk kuverten "Min bedste opskrift".

REDIGERET AF SUSANNE PALMQVIST . FOTO: MARIANNE BJERRE