



VALDEMARSRO

# Vikingegyde

Tid i alt 50 min.    Arbejdstid 20 min.    Holdbarhed 2 dage    Kan fryses Ja    Antal 20 pers. ◆

## Ingredienser

25 skiver bacon  
1250 g champignon, skåret i kvarte  
2000 g kyllingefilet, i tern  
10 løg, finthakket  
15 fed hvidløg, finthakket  
1500 g squash, groftrevet  
750 g wienerpølser, skåret i skiver  
5 tsk røget paprika  
10 tsk sød paprika  
5 tsk oregano, tørret  
5 spsk hvedemel  
10 dl grøntsagsbouillon  
500 g tomatpuré  
5 dåser hakkede tomater  
10 rød peberfrugt, i små tern  
7,50 dl piskefløde  
salt  
sort peber, friskkværnet

## Til servering

15 dl basmati ris, kogt efter anvisning på pakken  
5 håndfulde bredbladet persille, grofthakket

## Fremgangsmåde

Steg bacon sprødt i en sauterpande eller stegegryde. Læg den sprøde bacon til side på et stykke køkkenrulle.

Kom lidt olie i den samme sauterpande eller stegegryde og skrue op for varmen. Steg champignon og kylling ved høj varme, under omrøring til de er brunet af.

Skrue helt ned for varmen og tilsæt løg og hvidløg. Sauter under omrøring til løgene er klare og bløde. Skær den sprødtristede bacon i mindre stykker og tilsæt bacon, samt squash, pølser, røget paprika, sød paprika, oregano. Rør det godt sammen.

Rør hvedemel ud i et glas med grøntsagsbouillon og tilsæt blandingen samt tomatpure og hakkede tomater til retten. Rør godt igennem, læg låg på og lad den lækre vikingegyde simre i 15 minutter. Kog imens ris efter anvisning på emballagen.

Rør finthakkede peberfrugter i gryderetten og smag til med piskefløde, salt og friskkværnet peber.

Server med ris og et drys bredbladet persille

