

### Ingredienser:

ca. 3 – 400 g skinkekød i strimler  
125 g friske champignon i skiver eller kvarte  
1 lille hakket løg (ca. 1 dl)  
1 – 2 spsk. olie  
4 dl hønsefond / bouillon  
2 spsk. soyasauce  
1 grøn peberfrugt  
1 rød peberfrugt  
1 ds bambusskud  
Bønnespirer  
Salt og peber

Velegnet til  
dybfrysning

### Tilberedning:

1. Brun kødet i olie, tag kødet op
2. Svits de hakkede løg, til de er gyldne og klare
3. Læg kødet tilbage i gryden
4. Tilsæt champignon, fond / bouillon og soyasauce
5. Lad retten småkoge under låg, til kødet er næsten mørt (ca.  $\frac{3}{4}$  - 1 time)
6. Skær peberfrugter og bambusskud i strimler, læg det i gryden og kog i ca. 5 min.
7. Jævn retten med maizena, og kog igennem
8. Tilsæt bønnespirer
9. Smag til med salt og peber (og evt. soyasauce efter smag)

### Tilbehør:

Basmati ris, kogt i fond / bouillon

**NB:** Retten er velegnet til dybfrysning. Den optøes i en gryde, under låg ved svag varme, og lidt vand i bunden. Laver man en del af retten til dybfrysning, tilsættes bambusskud og bønnespirer efter optøning.

## Mulles gryde

(3 portioner)

