

# **Mandeklubbens**

## **Madklub**

**Hold 1**

**Onsdag 30. oktober 2019**

**Jægergryde**

**Jordbær Trifli**

## Jordbær Trifli

Til jordbærtrifli skal du bruge:

400 gram frosne jordbær  
2 spiseskefulde økologisk rørsukker  
1 teskefuld vaniljesukker  
1 spiseskefuld citronsaft

12 stk. makroner  
1 dl piskefløde  
Portvin

Sådan laver du en god jordbærtrifli:

Kom de frosne jordbær på i en lille gryde, og tilsæt rørsukker og vaniljesukker.

Du skal ikke bruge vand, da de frosne jordbær afgiver rigeligt vand under kogningen, og derfor vil vandet blot være med til at fortynde smagen af jordbær. Så drop at komme vand i.

Lad nu jordbærrene koge op, og lad dem derefter småkoge i cirka 15 minutter. Rør i gryden undervejs.

Tilsæt til sidst lidt citronsaft, og smag til. Alt efter dine smagsløg kan det være du ønsker lidt mere sukker eller citronsaft i jordbærkompotten. Det er op til dig.

Lad så jordbærtriflikompotten køle af.

Dryp nogle af makronerne med Portvin, enten inden eller når de er i et glas/skål.

Knus makroner ned i et glas/skål, læg jordbær oven på og dæk med fløden, som er pisket til flødeskum.

## JÆGERGRYDE

- 150 bacon i tern
- 1 svinemørbrad, skåret i tern
- 3 tsk paprika
- 2 løg i skiver
- 2 fed hakket hvidløg
- 500 g svampe, fx markchampignon
- ½ l piskefløde
- 150 g cocktailpølser
- 1 dåse hakkede tomater
- evt. 1 spsk tomatpure
- 2 tsk sennepspulver (kan udelades)
- ½ tsk cayennepeber (kan udelades)
- salt og friskkværnet peber
- evt. lidt citronsaft

### SÅDAN

1. Steg baconen sprød i en gryde, og læg det til side.
2. Brun kødet i baconfedtet med paprika, salt og peber og læg til side med bacon.
3. Kom løg og hvidløg i gryden og svits, til løgene er klare i farven, tilsæt svampene og svits videre, til de har smidt noget af væsken.
4. Kom svinekødet tilbage i gryden og tilsæt fløde og hakkede tomater (+ tomatkoncentrat) og kog op.
5. Lad retten simre i ca. 15 minutter.
6. Kom bacon og cocktailpølser i og lad det simre videre i ca. 20 minutter.
7. Smag til med salt, peber og evt. citron.

Server med Ris el. karffelmos