

Jægergryde

Ingredienser til 4 personer

- 2 andebrystfilet
- 1 stort løg
- 3 fed hvidløg
- 1 tommelfingerstort stykke frisk ingefær
- 1 frisk, rød chilipeber
- 1-2 gulerødder – afhængig af størrelse. Der skal være sådan ca. 100-120 g
- 2-4 blade palmekål, pak choy eller savojkål
- 100 g champignoner
- 200 g cocktailpølser
- 100 g bacon i tern
- 4-5 spsk. sojasauce
- 6 spsk. oyster sauce
- 1 spsk. honning
- 1½ dl fløde
- Salt og peber



Jægergryde

Opskrift

1. Rids fedtlaget på andebrysterne med en skarp kniv.
2. Gnid andebrysterne med lidt salt, og lad dem ligge, mens du ordner grøntsagerne.
3. Pil løget, og skær det i små både.
4. Pil hvidløgsfeddene, og riv dem på rivejernets fine side.
5. Skræl ingefæren, og riv også den på rivejernets finde side.
6. Skyl chilipeberen, og snit den fint. Kassér stilken, men behold gerne kerner og skillevægge.
7. Skræl gulerødderne, og skær dem i skrå skiver, og halver dem på langs.
8. Skyl palmekålen, og skær den over et par gange.
9. Skyl champignonerne, skær evt. de største i halve.
10. Skær cocktailpølserne over diagonalt.
11. Steg baconternene på en kold, tør pande, til de bliver sprøde.
12. Læg også andebrysterne med skindsiden nedad i en kold, tør støbejerns- eller keramikgryde, og tænd på medium varme.
13. Steg dem 6-7 minutter på hver side. De må gerne blive lidt mørke, men ikke brændte.
14. Tag andebrysterne op af panden.
15. Hæld evt. lidt af fedtet fra, hvis der er meget fedt, og bland lidt af baconfedtet i.
16. Skru op til høj varme, og svits løg, hvidløg, ingefær og chilipeber i et par minutter i fedtet.
17. Tilsæt gulerødder, og steg et par minutter mere.
18. Tilsæt svampe og cocktailpølser, og steg endnu et par minutter.
19. Tilsæt sojasauce, oyster sauce og honning, og vend det rundt i grøntsagerne.
20. Tilsæt fløde, og lad det koge op, mens du skærer andebrysterne i ca. 1 cm tykke skiver.
21. Tilsæt andebrystskiverne, og vend dem godt rundt i grøntsager og sovs.
22. Tilsæt palmekålen, og lad det hele simre, til palmekålen falder sammen – det sker i løbet af et par minutter.
23. Smag til med honning, soja- og oyster sauce samt salt og peber.

Forberedelsestid: 20 minutter

Tilberedningstid: 30 minutter