



Cowboygryde – den originale

6-7 personer, med mindre man er rigtig sulten, så er der til 4 personer.

250 gr. kartofler
1 kg. røget bacon
1 stor porre
4 dåser bønner efter egen smag (kan evt. være forskellige)
150 gr. Blå Castello
1/4 ltr. Piskefløde
2 stærke rød chili.

1. De rå kartofler skæres i tykke skiver og vendes i den varme olie i kort tid, til de er gyldne. Bacon, chili og porre skæres i ca. 1,5 cm tykke stykker.
2. Bacon, porre, chili og den Blå Castello blandes forsigtigt med kartoflerne.
3. Tilsæt piskefløden.
4. Tilsæt bønnerne.
5. Dem allesammen.
6. Bland det hele forsigtigt sammen.
7. Låg på og varm det ved svag varme.

I princippet kan det hele jo spises rå, så alt efter temperament kan retten blive færdig i løbet af 20 min. eller den kan simre i flere timer. Server brød eller flutes til, det er godt til at sugе væsken op med.

PS. Skulle der mod forventning blive noget til overs, er retten faktisk bedre dagen efter.





Cowboygryde – den milde

6-7 personer, med mindre man er rigtig sulten, så er der til 4 personer.

250 gr. kartofler
1 kg. røget bacon
1 stor porre
4 dåser bønner i tomatsauce, de kan også være forskellige
150 gr. Revet ost
1/4 ltr. Piskefløde
1 snack peber

1. De rå kartofler skæres i tykke skiver og vendes i den varme olie i kort tid, til de er gyldne. Bacon, snack peber og porre skæres i ca. 1,5 cm tykke stykker.
2. Bacon, porre, snack peber og den revne ost blandes forsigtigt med kartoflerne.
3. Tilsæt piskefløden.
4. Tilsæt bønnerne.
5. Dem allesammen.
6. Bland det hele forsigtigt sammen.
7. Låg på og varm det ved svag varme.

I princippet kan det hele jo spises rå, så alt efter temperament kan retten blive færdig i løbet af 20 min. eller den kan simre i flere timer. Server brød eller flutes til, det er godt til at suge væsken op med.

PS. Skulle der mod forventning blive noget til overs, er retten faktisk bedre dagen efter.

