

## Gulasj 8-10 personer

### Ingredienser:

- ca. 2 kg høyrygg av storfe eller annen grytekjøtt
- 3 ss hvetemel
- 3 ss mild paprika
- 1 ss røkt paprika\*
- 1 ss havsalt
- 1/2 ts pepper
- rapsolje til steking
- 2 gulrøtter finhakket
- 2 selleristenger finhakket
- 1 løk, finhakket
- 4 hvitløksfedd finhakket
- ca. 100g spicy chorizopølse i små biter\*\*
- 1.5 liter kjøttkraft eller -buljong
- 1 boks a 400g hakkede tomater
- 2 laurbærblad
- 1 kg sjalottløk, skrelt
- 7- 8 gulrøtter i store biter
- 1 kg små poteter
- 4 paprika i store biter
- Balsamicosirup

### Fremgangsmåte:

- \*bruk mer mild paprika eller en sterkere variant om du ikke har røkt paprika
- \*\*kan erstattes med bacon, men best med chorizo...
- inn frem en STOR gryte om ikke du skal halvere oppskriften.
- Skjær kjøttet i terninger, ca. 2-3cm i størrelse. Strø hvetemel, paprika, salt og pepper over kjøttet og bland godt.
- Brun kjøttet i omganger på høy varme slik at du får fin steke skorpe. Flytt kjøttet over til en tallerken når den er ferdig og fortsett til all kjøtt er brunet.
- Ha litt mer olje i kjelen om nødvendig og ha opp i finhakket gulrøtter, selleri, løk, hvitløk og chorizo. Stek en 10 minutters tid på middelsvarme til løken er myk.
- Ha kjøttet opp i kjelen igjen og hell opp i hakkede tomater, laurbærblad, kjøttkraft/-buljong og sjalottløk. La det småkoke en times tid.
- Ha opp i gulrøtter, poteter og paprika og la gulasjen småkoke videre en times tid til grønnsakene er møre. Husk at hvis du heller vil ha litt bit i grønnsakene kan du vente med å ha gulrøtter og paprika opp i.
- Smak til med balsamicosirup, salt og pepper.
- Server med litt persille på toppen og litt rømme på si for de som ønsker.

## Sitronfromasj med bær:

### Slik gjør du det

#### 1. 1

La gelatinplatene ligge i kaldt vann i ca. 5 minutter.

#### 2. 2

Visp egg og sukker til eggedosis.

#### 3. 3

Bland sitronsaft og sukker, rør til sukkeret er oppløst. Klem vannet ut av geleatinen og smelt den i 1/2 dl kokende vann. Bland med den søte sitronsaften.

#### Tips

Når du har smeltet gelatinplatene må du passe på at det ikke begynner å stivne, da må du smelte de på nytt.

#### 4. 4

Visp kremfløten til luftig krem og bland forsiktig med eggedosisen. Hell sitron- og gelatinblandingen i eggedosisen i en tynn og jevn stråle under stadig røring. La fromasjen bli litt stiv.

#### 5. 5

Del noen jordbær i biter og legg i bunnen av glassene. Fordel fromasjen over og la stå i kjøleskapet 4-5 timer, gjerne natten over.

#### 6. 6

Pynt med strimlet sitronskall, og gjerne også limeskall, før servering.

#### Tips

Du kan også helle fromasjen i en serveringsbolle i stedet for porsjongsglass og servere fra den.

- 5  $\frac{5}{8}$  plater

gelatin

- 2  $\frac{1}{4}$  stk

egg

- 4  $\frac{1}{2}$  ss

sukker

- 1  $\frac{1}{8}$  stk

sitroner (saft og revet skall av)

- 2  $\frac{1}{4}$  ss

sukker

- 2  $\frac{1}{4}$  ss

revet sitronskall

- 4  $\frac{1}{2}$  dl

TINE® Kremfløte

**Fyll**

- 3  $\frac{3}{8}$  dl

jordbær