

# DRAGONERNAS GRYTA

4 PORT

400-500 g ytterlår i smala strimlor  
2 dl buljong  
2 msk soja  
1 purjolök  
100 g rökt skinka  
½ tsk salt  
1 krm svartpeppar  
3 msk tomatpuré  
1 tsk smulad dragon  
1 dl Crème Fraiche  
1 msk vetemjöl

Koka upp buljong och soja. Lägg i köttet och rör om. Låt koka ca 1 tim.

Strimla purjo och skinka och rör ner det i köttgrytan.

Tillsätt salt, peppar, tomatpuré och dragon.

Rör ihop Crème Fraiche och mjöl. Rör ner det i grytan. Låt koka ytterligare ca 5 min.

Servera med kokt potatis eller ris och grönsaker.

