

Cowboygryde - Original opskrift udviklet af Chaps og Lonesome fra Svendborg Line Dancers. Til 6 - 7 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 råt, 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.