

Irish Stew



4 personer

500 g svinekød i tern

2 bouillonterninger

½ l vand

1 kg kartofler i stykker

2 store gulerødder i skiver

4 løg i ringe

2 porrer i skiver

salt, peber

1 laurbærblad

persille

maizena jævner

Læg kød og bouillonterninger i vandet og lad det koge langsomt op, hvorefter det simrer 10 min. under låg.

Tag en stor stegegryde og læg grønsager og kød i lag og drys med salt og peber. Hæld lagen over, tilsæt laurbærblad og lad retten simre ca. 1 time. Tilsæt persille og jævnsaucen.

Tilbehør: flute