

Patruljens bedste one-pot-ret

Ingredienser:

- 🔪 Porre
- 🔪 Pølse
- 🔪 Olie (ca. 1 spsk.)
- 🔪 Bacon
- 🔪 Bouillonterning
- 🔪 Tomatpuré
- 🔪 Vand (kogende)
- 🔪 Pasta (gerne suppehorn eller andre som er hurtig til at tilberede)
- 🔪 Salt & peber
- 🔪 Krydderier (hvidløgpulver, paprika, oregano og basilikum)

Udstyr:

- Bål
- Bålrisk
- 2 x Bålgryde (en til vand og en til maden)
- Grydeske
- Skærebræt
- Kniv



Fremgangsmåde:

- Aftale hvem gør hvad
- Find ingredienser og udstyr klar
- Vask hænder
- Kog vand
- Porre og pølse skæres i tynde skiver.
- Varm bålgyden med lidt olie.
- Steg porre, bacon og pølsekiver et par minutter.
- Tilføj pasta, tomatpuré, bouillonterning og vand indtil alle ingredienser lige er dækket.
- Rør rundt og lad retten simre i 15 minutter - husk at rør rundt i gryden undervejs og passe på, at maden ikke brænder på.
- Hold øje undervejs om der skal tilføjes mere vand i gryden.
- Efter ca. 10-15 minutter smages retten om pastaen er mør.
- Fjern retten fra varmen, tilføj retten lidt salt, peber og krydderier efter smag.