

Bulgur med Fjeld Fuet (2018):

Ingredienser:

Tomat	4 stk skivet og tørret
Ærter	4 dl tørret
Peberfrugt	2 stk skivet og tørret
Løg	2 stk skivet og tørret
Persille	1 dusk findelt og tørret
Pølse	200 g Hvidløgs Fuet- eller Chorizo-pølse
Salt og peber	efter behov
Sovsejævner	kartoffelmospulver efter behov (ca. 2 portioner)
Vand	¾ liter
Bulgur	100 g per person

Forberedelse:

Grøntsagerne tørres og pakkes i en papirpose. Øvrige ingredienser pakkes separat i papirsposer. Pølsen medbringes i original indpakning.

Jeg pakker ingredienserne i papirsposer, og vacuumpakker det i en fælles pose. Ved at vacuumpakke har jeg automatisk en kvalitetskontrol på om der er opstået huller i pakningen, hvor fugt kan trænge ind. Til længere opbevaring kan der lægges en pose silicagel i pakningen.

Tilberedning:

Kog ¾ l vand i den store gryde, og sæt grøntsager til opblødning mindst 20 min. i termoposen.

Skær pølsen i små tern, og sæt den til side i den lille gryde.

Tilsæt pølsen i den store gryde, og kog i 10 min. Salt og peber efter behov. Jævn retten til den er lind. Sæt gryden med låg i termoposen, så den holder varmen.

Kog vand, så det er klar når sovsen er færdig. Kog Bulgur efter opskriften (i rigelig vand, så det ikke brænder på). Husk salt.