



GRYTA MED KYCKLINGKASSLER



INGREDIENSER

- 5kg kassler
- 2kg gul lök
- 2kg morot
- 3L mjölk(3%)
- 3L grädde
- 2L kokosmjölk
- Redning
- 4dl tamari
- 0,7dl Gochujang

GÖR SÅ HÄR

100personer

Stek lök, tillsätt sedan hackad morot och skär kasslern bitar och lägg in i grytan, fortsätt steka tills dess att det har fått fin färg.

Tillsätt sedan mjölk, grädde och kokosmjölk.

Smaksätt grytan med med 4dl tamari och sedan Gochujang, börja med 0,7dl till att börja med.

Använd redningen för önskad konsistens.

Kim Andersen

Instagram: rockkocken666