

## Gryderet med gurkemeje 2 pers



### Ingredienser:

- 250 g hakket oksekød
- 1 løg
- 100 g champignon
- 15 g tomatpure
- 1/2 dåse flåede tomater
- 50 g gulerod
- 1 spsk olie
- 5 g grøntsagsbouillon i pulver
- 5 frisk timian
- 1-2 laurbærblade
- 1/2 tsk gurkemeje
- 1 tsk paprika
- 3 fed hvidløg

### How to:

1. Hak og svits løgene og hvidløg, sammen med gurkemeje og paprika
2. Skær champignon groft og svits dem med
3. Tilsæt kødet og brun det
4. Tilsæt tomatpure, dåse tomater, gulerod, bouillon og krydderurter
5. Lad det simre i 20 min, smag til med salt og peber