

Gryderet på roastbeef 4 pers



Ingredienser:

- 3 dl vand
- Salt
- 2 dl ris
- 400 g stegt roastbeef
- Paprika

Sauce

- 2 spsk smør
- 2 spsk mel
- 4 dl fløde
- 4 spsk tomatpure
- Salt og peber

How to:

1. Kog vand og salt op i en gryde, kom risene i og lig låg på, lad det småkoge 20 min
2. Skær kødet i 3 cm tynde strimler
3. Smelt fedtstoffet til saucen i en gryde og bag op med mel og fløde
4. Tilsæt tomatpure og smag til med salt og peber
5. Kom kødet i saucen og varm igennem