

Indianergryde



Ingredienser:

- 1/2 hvidkål
- 400 g gulerødder
- 1 løg
- 500 g hakket oksekød
- Salt, peber, paprika og lidt soya
- 4 dl vand
- Smør
- 1/2 grøntsagsbouillonterning

How to:

1. Skræl og riv gulerødderne
2. Skær hvidkålen i mindre stykker
3. Hak løgene
4. Svits løg og paprika i smør, tilsæt kødet og brun det
5. Tilsæt vand og hvidkål og lad det koge under låg 10 min
6. Tilsæt de revne gulerødder og evt mere væske
7. Tilsæt soya og lad det koge 15 min under låg
8. Smag til med salt og peber