

Kødragout



Ingredienser:

- 600 g kød uden ben
- 2 spsk. smør eller margarine
- 1 tsk. salt
- Peber
- Paprika
- Timian
- Rosmarin
- 1 knust hvidløgsfed
- 1 hakket løg
- 2 1/2 spsk. hvedemel
- 4 dl bouillon
- 1 tsk. ægte soya
- 1 spsk. tomatpuré
- 1 tsk. engelsk sauce
- (1/2-1 dl fløde eller creme fraiche)

How to:

1. Skær kødet i terninger på ca. 2 cm, og brun det godt i fedtstof.
2. Krydr med salt, peber, paprika, timian, rosmarin og knust hvidløg.
3. Drys hakket løg og mel over kødet.
4. Tilsæt varm bouillon, og lad retten snurre under låg, til kødet er mørt.
5. Smag sauceen til med soya, tomatpuré og engelsk sauce.
6. Tilsæt evt. lidt fløde eller creme fraiche lige før serveringen.
7. Kan serveres med ris eller spaghetti