



## HOVEDRET

### Okse-gulerodsgryde.

<b>Ingredienser:</b>	250 gr. Gulerødder	<b>Antal personer: 4</b>
	2 stk. Løg	
	6-700 gr. Oksekød hakket	
	2-3 stk. Tomater	
	1 stk. Porre	
	1 stk. Peber rød (snack)	
	1-2 fed. Hvidløg knust (kan undlades)	
	½ tsk. Merian	
	1 tsk. Peber (lille)	
	½ tsk. Paprika	
	2 tsk. Salt (strøget)	
	2 dl. Bouillon	
	1 spsk. Soja	
	1 kg. Kartoffler	
	Fedtstof	

**Fremgangsmåde:** Rens porren og skær den i skiver, rens gulerødder og skær i tynde skiver, pil løg og skær i tynde både, rens peber og skær i små tern. Kom lidt fedtstof på en pande og svits først gulerødder (tager længst tid), kom derefter porre og løg ved og svits yderligere nogle minutter. Kom de svitsede dele i en gryde. Fjern stilksåret i de skyllede tomater, skær dem i mindre tern. Kom lidt fedtstof på panden og svits kødet til det skiller. Kom kødet i gryden til rodfrugterne, tilsæt bouillon (Blandet med soja), hvidløg, krydderier, pebertern og tomater, lad det småsimre under låg i ca. 15 min. Inden servering smages retten til med salt og peber efter smag og temperament.

Skræl kartofler og kog dem møre i letsaltet vand.

Har du evt. nogle rester af andre rodfrugter i køleskabet, kan du sagtens bruge dem i retten også.

Gunners egen opskrift.(næsten)