

Hurtig oksekødsgrøde

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Dup kødet tørt og steg det gyldent i olie ved god varme og under omrøring. Tag kødet af panden og hold det varmt. Steg karryen i olien under omrøring i 30 sekunder. Tilsæt løg skåret i både og steg det under omrøring i ca. 1 minut. Hæld bouillon og fløde ved og tilsæt derefter kødet. Lad det simre for svag varme i ca. 5 minutter. Jævn saucen med sovsejævning og smag til med mangochutney, salt og peber. Serveres med kogte kartofler.

Ingredienser

500-600 g mørt oksekød i strimler
2 spsk. olivenolie
1 tsk. stødt karry
1 løg
3 dl hønsebouillon
1 dl fløde 9%
2 spsk. mangochutney
salt
peber
sovsejævner

Tilbehør: kartofler