



Beskrivelse

Skær løg og hvidløg i tern. Gulerødderne skæres også i små tern (3*3 mm). Varm olien op i en gryde og brænd karryen af heri. Svits løg og hvidløg og tilsæt fars og gulerødder, som svitses under omrøring til kødet har skiftet farve. Kom vand, ris, bouillonterning, salt og peber med i gryden. Lad det simre under låg i 20 min. Rør nu og da i retten. Når der er gået 15 minutter, tilsættes de frosne ærter. Rosinerne røres i retten umiddelbart før servering eller serveres i en skål ved siden af.

Ingredienser

500 g bøffars
1 spsk. karry
1 løg
1 fed hvidløg
200 g gulerødder
3 dl ris
5 dl vand
1 hønsebouillonterning
1 tsk. salt
1/2 tsk. peber
100 g frosne ærter
30 g rosiner

Olie til stegning