



Beskrivelse

Brun fars og løg i lidt fedtstof i en dyb pande eller gryde. Rør ketchup, salt og peber i. Tilsæt vand og kom bouillonterningen i. De skrællede kartofler skæres i skiver og kommes i. Stik laurbærbladene ned i retten. Koger ca. 20 minutter indtil kartoflerne er møre. Jævnes med sovsejævner.

Ingredienser

500 g hakket svinekød, max. 9-15% fedt
1 løg
105 g ketchup
1 tsk. salt
peber
5 dl vand
½ terning hønsebouillon
2 laurbærblade
600 g kartofler
sovsejævner