

Restegryde med porrer

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Stop madspild

Ingredienser

ca. 400 g steg, rest
1 løg
2 porrer
1 dl tomatsoauce
1 spsk. soya
1 spsk. fiskesauce
ca. ½ l grøntsagsbouillon
3 gulerødder
2 dl mælk
3 tsk. hvidløgssalt
lidt kværnede chiliflager
olie til stegning
brun sovsejævner
evt. lidt madkulør

Pynt: Persille, gerne bredbladet

Tilbehør: Perlebyg, ris, bulgur eller
kartoffelmos

Variationer

Retten kan også laves med fersk småkød,
så er kogetiden ca. 1 time.

Beskrivelse

Skær løg i tern og porrer i tynde skiver. Skræl gulerødderne og skær dem i skiver. Skær kødet i tern.

Svits løgternene let i en gryde med olie. Tilsæt kødet og lad det få lidt farve. Tilsæt porrer, tomatsoauce, soya, fiskesauce og bouillon. Lad retten simre i ca. 30 minutter.

Kom gulerødder og mælk i og lad det nu simre i ca. 10 minutter. Smag til med hvidløgssalt og kværnede chiliflager. Jævn sovsen med sovsejævner og tilsæt evt. lidt madkulør. Pynt med persille ved servering.