

# Farspande med spidskål og chilibønner

2 pers.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Skær løg og hvidløg i tern. Riv gulerødder groft. Snit spidskål fint.

Svits kødet i olivenolie på en pande. Tilsæt løg og hvidløg og svits videre. Kom gulerødder og chilibønner i og svits kort. Smag til med chilipulver, salt og peber. Tilsæt spidskål og varm hurtigt igennem, så kålen bevarer sin sprødhed

## Ingredienser

250 g hakket oksekød

1 løg

2 fed hvidløg

4 store gulerødder

1 dåse chilibønner, 400 g

1 tsk. chilipulver eller efter behag

250 g spidskål

Salt og peber

Olivenolie til stegning