



Ingredienser

500 g hakket oksekød
1 løg
1 fed hvidløg
1 tsk. revet ingefær
140 g koncentreret tomatpure
2 tsk. gurkemeje
2 tsk. kanel
2 tsk. stødt koriander
2 tsk. spidskommen
1 tsk. kardemomme
1 tsk. nelliker
2,5 dl vand
2,5 dl creme fraiche
Salt og peber
Olivenolie til stegning

Tilbehør: Løse ris

Topping: Ananas, peanuts, kokosmel og rosiner

Beskrivelse

Hak løg og hvidløg. Riv ingefær.

Steg det hakkede oksekød i olivenolie i en gryde. Tilsæt løg, hvidløg og ingefær og steg videre. Rør tomatpure i.

Tilsæt krydderier, vand og creme fraiche. Lad retten simre under låg i ca. 20 minutter. Smag til med salt og peber.

Server retten med ris. Top med ananas i tern, rosiner, kokos og peanuts.