



## Beskrivelse

Dup kødet tørt og steg det gyldent i olie ved god varme og under omrøring. Tag kødet af panden og hold det varmt. Steg karryen i olien under omrøring i 30 sekunder. Tilsæt løg skåret i både og steg det under omrøring i ca. 1 minut. Hæld bouillon og fløde ved og tilsæt derefter kødet. Lad det simre for svag varme i ca. 5 minutter. Jævn saucen med sovsejævning og smag til med mangochutney, salt og peber. Serveres med kogte kartofler.

## Ingredienser

500-600 g mørt oksekød i strimler  
2 spsk. olivenolie  
1 tsk. stødt karry  
1 løg  
3 dl hønsebouillon  
1 dl fløde 9%  
2 spsk. mangochutney  
salt  
peber  
sovsejævner

Tilbehør: kartofler