



Stop madspild

Ingredienser

- 1 stort løg
- 3 gulerødder
- 1 porre
- 10 små rosenkål
- 4 tykke skiver kogt hamburgerryg, rest
- 4 dl vand
- 2 tsk. sennep med honning
- 1 1/2 tsk. karry
- Salt og peber
- Lys sovsejævner
- Olie til stegning

Tilbehør: Løse ris

Beskrivelse

Skær løg i tern. Skær gulerødder og porrer i skiver. Skær rosenkål i halve. Skær kødet i store tern.

Kom olie i en gryde og svits karry. Kom løg i og svits dem til de er klare. Kom resten af grøntsagerne i og svits dem med et par minutter. Tilsæt vand og sennep og kog til grøntsagerne er næsten møre.

Tilsæt kød og varm det op. Jævn med lys sovsejævner, når grøntsagerne er møre. Smag til med salt, peber og evt. mere karry og sennep.

Server med løse ris.