



Beskrivelse

Pil løg og hvidløg og hak dem fint. Skær bladselleristilkene i små tern og peberfrugterne i store tern.

Brun kødet på en varm pande i olie og tilsæt løg, hvidløg og grønsager. Steg under omrøring i 5 minutter. Tilsæt tomater, bouillonterning og krydderier. Lad retten simre 10 minutter. Smag til med salt, peber og evt. 1 lille nip sukker til at runde smagen af.

Server med kogte ris.

Ingredienser

250 g hakket oksekød

1 løg

2 fed hvidløg

2 stilke bladselleri

1 rød peberfrugt

1 gul peberfrugt

1 dåse hakkede tomater med chili

1 oksebouillontern

1 tsk. paprika

1 tsk. oregano

1 tsk. timian

1 laurbærblad

Evt. 1 lille nip sukker

1 spsk. olie til stegning

Salt og peber

Tilbehør: Løse ris eller kartofler