Krydret oksekød med grøntsager

4 pers.

Mors Mad
mad.winther.nu

Ingredienser

2 spsk. olie
2 fed hvidløg
500 g hakket oksekød
1 spsk. paprika
2 spsk. karry
2 store løg
2 røde chilier
500 g hvidkål
100 g grønne bønner
175 g revet Tex Mex ost

Beskrivelse

Skær løg i tynde både. Skær hvidløg i fine tern. Skær chilier i ringe eller strimler og fjern kerner. Snit hvidkål fint. Skær bønner i halve.

Brun kødet i olie på en stor pande. Tilsæt løg og hvidløg og steg det med nogle minutter.

Rør krydderierne ud i farsen og tilsæt chili. Svits videre i nogle minutter.

Tilsæt halvdelen af hvidkålen og bønnerne. Svits nogle minutter.

Kom resten af hvidkålen i et ovnfast fad og bred farsblandingen ud over. Drys med revet ost.

Bag retten ved 200 grader i ca. 20 minutter til osten er gylden.