



Ingredienser

400 g hakket oksekød

1 løg

300 g selleri

300 g gulerødder

5 dl vand

2 spsk. sojasauce

4 laurbærblade

Sovsejævner

Salt og peber

Olivenolie til stegning

Tilbehør: Kartoffelmos eller løse ris

Beskrivelse

Hak løget fint. Skær selleri og gulerødder i tern på ca. 1 x 1 cm.

Brun oksekødet i olie i en gryde. Tilsæt løg og lad det svitse med.

Kom selleri og gulerødder i og steg videre nogle minutter.

Tilsæt vand, sojasauce, laurbærblad, salt og peber. Lad retten småkoge i 10-15 minutter.

Rør jævning i og smag retten til.

Server retten med kartoffelmos eller ris.