



## Ingredienser

600 g mørt oksekød i strimler

1 løg

1 fed hvidløg

10 soltørrede tomater

1 dl barbecuesauce

4-5 dl hønsebouillon

1 dl piskefløde

Salt og peber

Olivenolie til stegning

Tilbehør: Pasta, ris eller kartofler og en grøn salat

## Beskrivelse

Skær løg og hvidløg i små tern. Skær de soltørrede tomater i strimler.

Brun oksekødet i olie i en gryde. Tag det af gryden. Svits løg og hvidløg til de er klare og kom kødet tilbage i gryden.

Kom de soltørrede tomater og barbecuesauce i. Tilsæt hønsebouillon til kødet næsten er dækket. Krydr med salt og peber. Lad retten simre under låg i 45-60 minutter til kødet er mørt.

Kom fløden i og kog videre i 5 minutter. Smag til med salt og peber.

Server oksegryden med pasta, ris eller kartofler og en grøn salat.