



Beskrivelse

Svits oksekødet i en stor gryde ved høj varme sammen med grofthakket løg, hvidløg og krydderier. Tilsæt peberfrugt i store tern og champignoner i kvarte. Efter 2 minutters omrøring tilsættes flåede tomater. Fyld vand/bouillon i en af dåserne og tilsæt det til retten. Bring i kog og tilsæt majs, kulør og sovsejævner. Tilsæt cocktailpølser og lad retten simre i 4 minutter. Serveres med løse ris.

Ingredienser

400-500 g hakket oksekød
1 stort løg
2 fed hvidløg
Basilikum
Salt og peber
1 rød peberfrugt
1 grøn peberfrugt
250 g champignoner
2 ds. flåede hakkede tomater
Vand eller bouillon
1 ds. majs
Kulør
Sovsejævner
200 g cocktailpølser
Olie til stegning

Tilbehør: Løse ris