



## Beskrivelse

Brun fars og løg i lidt fedtstof i en dyb pande eller gryde. Rør ketchup, salt og peber i. Tilsæt vand og kom bouillonterningen i. De skrællede kartofler skæres i skiver og kommes i. Stik laurbærbladene ned i retten. Koger ca. 20 minutter indtil kartoflerne er møre. Jævnes med sovsejævner.

## Ingredienser

500 g hakket svinekød, max. 9-15% fedt

1 løg

105 g ketchup

1 tsk. salt

peber

5 dl vand

½ terning hønsebouillon

2 laurbærblade

600 g kartofler

sovsejævner