



Ingredienser

1/2 hvidkålshoved
3 gulerødder
1 løg
8 soltørrede abrikoser
1 spsk. olie
1-2 spsk. karry
400 g oksefars
1 1/2 dl vand
salt og peber

Tilbehør: Rugbrød og sennep

Beskrivelse

Snit hvidkålen i fine strimler. Skræl gulerødderne og skær dem i tynde skiver. Skær løget i tern og abrikoserne i strimler.

Varm olien op i en stor gryde og svits 1 spsk. karry heri i 1 minut under omrøring. Steg farsen heri til det smuldrer. Tilsæt løg og lad det svitse med. Rør hvidkålen i og tilsæt vandet. Lad retten koge ca. 10 minutter.

Tilsæt gulerødder og abrikos og varm dem op under omrøring.

Krydr retten med salt og peber. Smag til med karry. Server med rugbrød og sennep.