



Stop madspild

Ingredienser

- 1 løg
- 250 g kolde, kogte kartofler (rest)
- 75 g steg (rest)
- 1 fed hvidløg
- 1 spsk. tomatpure
- 1 dusk persille
- 1 dusk frisk timian
- salt og peber
- 1 lille drys sukker
- 1 spsk. smør til stegning

Tilbehør:

- spejlæg
- syltede rødbeder

Beskrivelse

Skær løg og kartofler i skiver. Skær steg i tern og hvidløg i små tern. Smelt smørret på panden. Svits først løget lidt, kom så kartoflerne på og steg til de er gyldne. Tilsæt steg og hvidløg og steg lidt videre. Hak persille og timian. Kom tomatpure, persille, timian, salt og peber i og steg videre i 10 minutter. Smag retten til med et lille drys sukker. Server med rødbeder og spejlæg på toppen.