



Stop madspild

### Ingredienser

ca. 400 g steg, rest

1 løg

2 porrer

1 dl tomatsose

1 spsk. soya

1 spsk. fiskesauce

ca. ½ l grøntsagsbouillon

3 gulerødder

2 dl mælk

3 tsk. hvidløgssalt

lidt kværnede chiliflager

olie til stegning

brun sovsejævner

evt. lidt madkulør

Pynt: Persille, gerne bredbladet

Tilbehør: Perlebyg, ris, bulgur eller kartoffelmos

### Variationer

Retten kan også laves med fersk småkød, så er kogetiden ca. 1 time.

### Beskrivelse

Skær løg i tern og porrer i tynde skiver. Skræl gulerødderne og skær dem i skiver. Skær kødet i tern.

Svits løgternene let i en gryde med olie. Tilsæt kødet og lad det få lidt farve. Tilsæt porrer, tomatsose, soya, fiskesauce og bouillon. Lad retten simre i ca. 30 minutter.

Kom gulerødder og mælk i og lad det nu simre i ca. 10 minutter. Smag til med hvidløgssalt og kværnede chiliflager. Jævn sovsen med sovsejævner og tilsæt evt. lidt madkulør. Pynt med persille ved servering.