

Indianerragout ^m/kartofler og salat

til 4 personer

Indianerragout

Løg 1 stk
Margarine ca. 75 g
Hakket oksekød 400 g
Gulerødder 4 stk
Vand 2 dl
Tomatpuré 1 dl
Salt 1 tsk
Peber ½ tsk

1. Løget skæres i skiver, brunes og tages op.
2. Kødet brunes
3. Gulerødderne rives groft og kommes i kødet sammen med de brunede løg.
4. Vand, puré, salt og peber tilsættes.
5. Steger ca. 30 minutter.

Kartofler

Vand
Salt 1 tsk pr. liter vand
Kartofler 3 stk pr. pers.

6. Skræl kartoflerne, og kog dem i vandet til de er møre (ca. ½ time).

Salat

Kinakål ¼ hoved
Rosiner ½ dl
Citron ¼ stk
Sukker ½ ss

7. Skyl kinakålen og skær den i fine strimler.
8. Bland med rosiner i en skål, og drys sukker over.
9. Pres citronen over salaten.

