

# Million-bøf med kartofler

1.12 a

Kartofler.....4 stk. Varmt vand Salt.....½ ts	1. Vask og skræl kartoflerne og skær dem igennem på langs. 2. Kog kartoflerne møre.
Løg.....1 stk. Margarine.....25 g	3. Skær læget i små stykker. 4. Brun margarinen i gryden. 5. Brun løg-stykkerne.
Hakket okse-kød.....160 g	6. Kom det hakkede kød i gryden og rør rundt, så det smuldrer fra hinanden.
Vand.....2 dl Bouillon-terning.....1 stk Karry..... $\frac{1}{3}$ ts Tomat-ketchup.....2 ss	7. Kom vand, bouillon-terning, karry og tomat-ketchup i gryden. 8. Kog det hele i 5-10 min.
Koldt vand.....2 ss Hvedemel.....1 ss Salt	9. Ryst koldt vand og hvedemel til mel-jævning og jævn retten. 10. Kog igen i 4 min. og smag retten til med salt.
	11. Serveres med kartofler.