



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

Cremet oksekødsgryde med svampe og rødbeder

Det skal du bruge

400 g kartofler
125 g champignoner
1 stk rødløg
300 g hakket oksekød
1 dl piskefløde
½ pose sojasauce
½ pose persillade
½ pakke kogte rødbeder

Du skal selv have:

Mel, Olie, Peber, Salt, Smør

Fremgangsmåde

- 1** **Kartofler:** Kog kartoflerne i letsaltet vand i 18-20 min. til de slipper, når man stikker i dem.
- 2** **Grønt:** Skyl champignon og skær dem i kvarte. Pil rødløg og skær dem i strimler.
- 3** **Cremet oksekødsgryde:** Varm lidt olie op i en gryde og brun svampene ca. 2 min. Tilsæt hakket oksekød, løg og salt og steg ca. 5 min. Drys ½ spsk mel over. Rør fløde, soja og 1 dl vand i. Kog ca. 8 min. Tilsæt persillade og smag til med salt og nykværnet sort peber.
- 4** **Rødbeder:** Del rødbederne i mindre stykker. Smelt 1 spsk smør i en gryde ved medium varme og tilsæt rødbederne. Lad rødbederne varme i gryden ca. 2 min og smag til med lidt salt.
- 5** **Servering:** Servér den cremede oksekødsgryde med rødbeder og kogte kartofler.

Allergener

Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Soja, Svovldioxid

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

Næringsværdier

Energi pr. portion:	3.126 kj / 747 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	41,9 g
heraf mættede fedtsyrer	20,5 g
Kulhydrat	53,4 g
heraf sukkerarter	18,1 g
Protein	39,0 g
Salt	2,3 g
Kostfibre	8,2 g