



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Cremet oksekødsgrøde med svampe og rødbeder

Det skal du bruge

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

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
smør ^b
mel ^b
olie ^b

^b basisvare

- Kartofler:** Kog kartoflerne i letsaltet vand i 18-20 min. til de slipper, når man stikker i dem.
- Grønt:** Skyl champignon og skær dem i kvarte. Pil rødløg og skær dem i strimler.
- Cremet oksekødsgrøde:** 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.
- 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.
- Servering:** Servér den cremede oksekødsgrøde med rødbeder og kogte kartofler.