



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Gullasch af hakket oksekød med yoghurt og brød

Gullasch

½ stk løg
1 stk bagekartoffel
½ stk squash
1 fed hvidløg
300 g hakket oksekød
½ pose timian/rosmarin
blanding
½ spsk spidskommen
½ pose chiliflager
½ spsk rød balsamico
½ pose tomatpuré
½ dåse cherrytomater
½ pose oksebouillon
½ tsk sukker ^b
2 dl vand ^b

Tilbehør

2 stk brød
1 dl yoghurt naturel

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olivenolie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Gullasch:** Pil og hak løg fint. Skræl bagekartofler og skyl squash og skær begge i tern. Pil og pres hvidløg. Varm olivenolie op i en stegegryde. Svits løg, hvidløg, hakket kød, squash og kartofler ca. 4 min.
3. **Artisan boller:** Varm bollerne efter anvisning på pakken.
4. **Gullasch - fortsat:** Rør sukker, rosmarin/timian blanding, spidskommen, chiliflager (efter smag), balsamicoeddike, tomatpuré, cherrytomater på dåse, vand og bouillon i. Lad det simre ca. 10 min. under låg til kartoflerne er møre. Smag til med lidt salt og friskkværnet peber.
5. **Servering:** Servér gullasch med en klat yoghurt og brød.