

Ingredienser:

ca. 100 g mørt oksekød
2 kartofler
¼ rodselleri
2 gulerødder
¼ lille hvidkålshoved, fintsnittet og forkogt i ca. 10 min.
½ løg
2 spsk. olie
ca. 1 l oksekødsuppe / bouillon
Salt og peber

Tilberedning:

1. Skær kødet i 3 mm tykke strimler, eller små stykker, på tværs af fibre.
2. Skræl kartofler og rodfrugter og skær dem i tern.
Pil løget og hak det fint.
3. Steg løget i olie i en gryde, uden at det tager farve.
4. Tilsæt kødet, selleri og gulerødder, lad det stege et par min.
uden det tager farve.
5. Tilsæt bouillon og bring det i kog.
6. Tilsæt kartofler og det forkogte hvidkål, og lad retten småkoge, under låg, i ca. 8 min. eller til alt er mørt.
Smag til med salt og peber.

Tilbehør:

Måske et stykke godt brød

Oksekødsuppe med grønt

(2 personer)

