

Ingredienser:

ca. 200 – 250 g kogt hamburgergyd
ca. 150 g rosenkål
ca. 300 g kolde kogte kartofler
1 løg (groft hakket)
1 løg (skåret i både)
40 g margarine
½ spsk. tørret timian
1½ spsk. soyasauce
1½ spsk. Worchester (HP) sauce
Salt og peber

Tilberedning:

1. Kog rosenkålen i letsaltet vand i ca. 10 min. Køl dem af og skær dem i kvarte
 2. Skær kød, og de kolde kogte kartofler i terninger
 3. Brun margarinen på en pande, og svits løg gyldne (ikke brune)
 4. Tilsæt kød og kartofler, og lad det stege igennem
 5. Tilsæt resten af ingredienserne, og varm det igennem
- Smag til med salt og peber*

Server gerne med et spejlæg

Tips:

Brug fantasien, udelad ingredienser du ikke kan lide, og tilsæt gerne evt. rester af kød eller grønt fra køleskabet

Biksemad med grønt

(2 personer)



Biksemad er ikke nødvendigvis kun blandet "fraskær" fra køkkenet. Retten kan være et velsmagende måltid sund hverdagsmad. Her vist med et spejlæg.