

Fra Gryderetsfest i Lem Samlingshus 11. marts 2020

Hollandsk biksemad (6 personer)

Det skal du bruge:

400 g oksekød
50 g fedtstof
200 g løg
200 g gulerødder
50 g ris
150 g kartofler
150 g hvidkål
50 g makaroni
Ca. 1/2 l vand
1 spsk. Salt, 1/4 tsk. peber
1/2 tsk. karry,, 1/2 tsk. paprika

Sådan gør du:

Kødet befries for sener og hinder og hakkes gennem kødhakkemaskinen.

Urterne rengøres og snittes fint.

Fedtstoffet opledes i en gryde; heri brunes løg og kød, hvorefter de øvrige ingredienser lægges lagvis med krydderierne i gryden.

Ca. 1/2 l kogende vand tilsættes, og det hele småsteger, til kødet er mørt.

NB: I stedet for vand kan tilsættes bouillon.