

Paprikagryde med hakket oksekød

Opskrift til 4-6 personer

Paprikagryde med oksekød, cherrytomater, champignon og peberfrugt. Denne gryderet er perfekt til hurtige hverdagsaftener. Lav en stor portion og kom resten i fryseren

Forberedelsestid

10 min

Tilberedelsestid

20 min

Samlet tid

30 min

Ingredienser

- 2 spsk. olie til stegning
- 1 spsk. karry
- 1 spsk. paprika
- 1 tsk. stødt spidskommen
- 1 tsk. salt + lidt sort peber
- 1 knsp. cayennepeber eller chilipulver
- 450 g hakket oksekød (4-7 %)
- 1 peberfrugt
- 1 løg
- 4 fed hvidløg
- 200 g champignon
- 200 g cherrytomater
- 2 spsk. tomatpuré
- 500 g fløde (alternativt madlavningsfløde eller 3 dl piskefløde og 2 dl vand)
- Server med pasta eller ris og evt. friske krydderurter

Sådan gør du

1. Kom olie i en dyb pande eller wok og svits krydderierne af
2. Tilføj den hakkede oksekød og vend rundt til det har taget lidt farve
3. Hak grøntsagerne i ønsket størrelse, jeg lod mine være lidt store – så der er lidt bid i retten
4. Kom grøntsagerne ned til kødet og vend det hele rundt
5. Tilføj tomatpuré og fløde og lad det simre i 20 minutters tid, imens du koger enten pasta eller ris til