

Hakket oksekød på en ny måde: Chili kål



Ingredienser:

500 g hakket oksekød
1 spidskål eller 1 lille hvidkål
200 g grønkål
2 store chili
1 spsk olie til stegning
1 tsk spidskommen
1 dl små rosiner eller abrikos i tern
½ tsk saltflager
Friskkværnet peber

Sådan gør du:

Snit spidskålen/hvidkålen (Ikke for fint), og snit grønkålen fint.

Fjern kernerne i chilierne og snit dem i tynde strimler.

Brun kødet i lidt olie ved god varme. Tilsæt chili og spidskommen og svits et kort øjeblik. Kom spidskål/hvidkål samt grønkål ved og svits endnu 3-4 min. ved jævn varme.

Kom rosinerne/abrikoserne ved, svits et kort øjeblik og smag til med salt & peber.

Server straks med godt brød - Nemt og lækkert!!

Velbekomme!!