

# INDIANERGYDE MED PASTA

*Enkel og lækker indianergryde med pasta og hakket oksekød. Den er et garanteret hit hos både børn og voksne og passer perfekt ind i en travl hverdag, da retten er hurtig at bixse sammen.*



TIL

- 300 g pasta
- 550 g hakket oksekød
- lidt olie
- 200 g gulerødder
- 5 dl vand
- 1 bouillonterning
- tsk majsstivelse
- lidt kulør
- peber
- evt. ketchup

## FEDTFATTIG

Kog pastaen efter anvisningen på pakken, men pas på med at koge den for meget. Hæld vandet fra pastaen, og sæt det til side.

Steg oksekødet på en pande med lidt olie.

Skræl gulerødderne, og riv dem groft.

Tilsæt næsten alt vandet, når det hakkede oksekød er brunet godt af. Gem lidt af vandet til at lave en jævning af. Lad det koge op, og tilsæt de revne gulerødder og boullonen.

Rør majsstivelsen ud i det resterende vand,

og sørg for, at der ikke er nogen klumper. Rør jævningen ud i retten, og lad det koge lidt. Put kulør i, og smag retten til med salt og peber. Smag også til med ketchup eller server ketchup ved siden. Begge dele fungerer godt.

Bland pastaen i kødsovsen, og så er indianergryden klar til servering.