



M unkebo
M and
M ad, der simrer

19. oktober 2023

Hovedret

Irsk stuvning (4 personer).

Ingredienser: ½ kg oksekød, 3 løg, 1,5 kg kartofler, 4 gulerødder, 5 dl oksebouillon, salt og peber.

Kødet skæres i tern på 2x2 cm. som duppes tørt med køkkenrulle. Skær de rensede løg i tern eller skiver. Skræl kartofler og gulerødder og skær dem i skiver.

Kartofler, kød, gulerødder og løg lægges lagvis i en gryde. Drys med salt og peber. Hæld bouillon ved.

Kog 30 - 40 minutter under låg ved svag varme.

