

# Mor Lizzi's opskrifter.

## Karrybøf.

125 gr. Oksekød i strimler  
½ dl soja  
1 hakket løg  
2 spsk. Karry  
2-3 fed hvidløg  
2 spsk. Olie  
1 ds. Tomatpure  
100 gr. Hakkeede tomater fra dåse  
3 dl oksebouillon  
1 tsk. salt  
½ tsk. sukker

Kødet vendes i soja  
Svits løg, karry og hvidløg i olie i en gryde.  
Tilsæt hakkeede tomater, pure, bouillon og salt og sukker.

Det hele - undtaget kødet – bringes i kog. Kødet tilsættes og det hele småsimrer 30 – 45 min eller til kødet er mørt. Jævn sovsen med lys sovsejævner eller kartoffelmel.

Serveres med kartofler, gulerødder og broccoli

