

# Mor Lizzi's opskrifter.

## Lizzi's gryde.

### Ingredienser:

500 g. hakket kød,  
løg,  
1 gl. Sharwoods Mazala,  
1 bakke champion,  
6 gulerødder,  
2 pakker minimajs,  
2 chili,  
3 fed hvidløg,  
1 klump ingefær på str. med en valnød ,  
2 spsk. puddersukker,  
kokosmælk,  
1 ds. Tomater.

Kødet svitses i olie, hakket løg svitses med i ca. 5-10 min. til de er klare.

Grøntsagerne snittes fint med kniv - chili og valnød snittes meget fint - svitses med kødet i yderligere 10 min ved svag varme.

Tomaterne, kokosmælk, puddersukker og krydderierne tilsættes det hele koges godt sammen i ca. 15. min.

Serveres med ris og brød

