

## **GULASJ MED ROTGRØNNSAKER**

Fres kjøttet, løken og chorizoen hver for seg i stekepanne, og sett til side. Ha olje i en stor gryte og fres hvitløk, chili og tomatpuré. Tilsett hakkede tomater og la putre i 5 minutter. Kjør opp med stavmikser til en jevn saus. Tilsett kjøttet og kok opp. La putre på svak varme i ca. 2 timer.

Tilsett potetterneringer rotgrønnsaker, paprika, løk, chorizo og krydder og la alt putre videre i ca. 3045 minutter. Smak til med salt og pepper.

### **INGREDIENSER**

- 1,5 kg storfe høyrygg i terninger
- 500 g chorizo i skiver
- 500 g Norrek rotblanding, grovkutt EPD: 2045698
- 500 g Norrek potetterneringer, grovkutt EPD: 4101853
- 300 g Norrek paprikablanding, strimlet EPD: 895672
- 300 g Norrek løkskiver EPD: 2242865
- 50 g Norrek hvitløk hakket EPD: 4798096
- 30 g Norrek chili hakket EPD: 4798088
- 5 ss tomatpuré
- 3 bokser hakkede tomater
- 2,5 l oksekraft
- 7 ss paprikapulver
- 3 ss karve
- 2 ss sukker
- 5 stk laurbærblad
- Salt og pepper