

## **Austurlenskur kjötréttur**

1 bolli rifnar gulrætur

1 bolli hvítkál í mjóum ræmum

1 laukur

4 hvítlauksrif í mjóum ræmum

500 g hakk

6 dl vatn

2 -3 msk matarolía

3 - 4 msk soyasósa

1 pakki af skyndinúðlum (núðlur sem þurfa litla suðu)

salt, pipar og kjötkraftur eftir smekk.

## **Aðferð**

1. Hreinsið og sneiðið/rífið grænmetið.

2. Hitið matarolíu á pönnu.

3. Steikið hakk og lauk á pönnunni.

4. Setjið vatn á pönnuna og látið suðuna koma upp.

5. Bætið soyasósu og kryddi saman við og sjóðið í nokkrar mín.

6. Setjið gulrótarræmur, hvítkálsræmur og núðlur út í réttinn og sjóðið þar til núðlur og grænmeti er orðið mjúkt.