

Bœuf aux légumes super facile



INGRÉDIENTS:

2 livres de cubes de bœuf à ragout ou un rôti de palette coupé en cubes
1 c. à thé de sel
1 c. à thé de poivre
1 oignon moyen émincé
2-3 gousses d'ail émincées
1 canne de pâte de tomate
900 ml de bouillon de boeuf
2 c. à table de sauce Worcestershire
1 sac de bébé carottes
3 tasses de patates rouges en cubes
herbes au goût
1 tasse de pois congelés
1 tasse de maïs congelé
Épaississant au goût (farine, fécule, etc.)

Faire revenir la viande, les oignons et l'ail en mode sauté.

Ajouter la pâte de tomate, le bouillon, la sauce Worcestershire, les carottes, les patates et les herbes.

Cuire 35 minutes sur le mode Meat

Laisser évacuer la pression sans ouvrir la valve (NPR)

Ouvrir le IP et ajouter les pois et le maïs. Attendre quelques minutes le temps qu'il réchauffent.