



Ragoût de boeuf aux herbes

Temps de cuisson: 30 minutes
Portions: 4

2 lb de boeuf maigre maigre
1/2 oignon, coupé en dés
1 branche de céleri, coupé en dés
2 cuillères à soupe d'origan, frais haché
2 cuillères à soupe de romarin -
14 onces de tomates, coupées en dés
14 onces de tomates, écrasées
4 gousses d'ail, hachées
1 carotte, pelées, coupées en dés

Frotter la viande avec du sel et du poivre et placez-la dans l'instant pot. Ajouter les ingrédients restants dans l'instant pot. Régler sur MEAT/STEW et laissez cuire 30 minutes. Une fois cela fait, relâchez la pression naturellement. Retirer le couvercle et mélanger les ingrédients.

Traduit de : Instant Pot Electric Pressure Cooker Cookbook: Top 500 Chef-Proved Super Quick, Easy

And Delicious Instant Pot Recipes For Weight Loss
And Overall Health(Low Carb Ketogenic Diet Instant
Pot Cookbook)"