



Beskrivelse

Skær kødet i strimler og brun det i fedtstoffet. Tag det op af gryden.

Skær det skrællede æble og løg i tern og brun det i fedtstoffet sammen med karry.

Læg kødet tilbage i gryden og tilsæt vand, salt og mango chutney. Lad retten småsnurre i ca. 45 minutter.

Jævn retten med madlavningsfløde eller creme fraiche og evt. sovsejævner lige inden serveringen.

Server retten med kartofler eller løse ris.

Ingredienser

500 g skært kalvekød eller svinekød

margarine eller olie til stegning

1 æble

1 stort løg

1 tsk. karry

4 dl vand

salt

1 spsk. mango chutney

1 dl madlavningsfløde eller creme fraiche

evt. sovsejævner og lidt madkulør

Tilbehør: Kartofler eller løse ris