

# Skinkegryde med abrikoser

3-4 pers.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Skær løg, chili og abrikoser i små tern.

Svits kødet i olie ad et par omgange. Tilsæt løg og svits det med.

Tilsæt bouillon, spidskommen, chili og abrikoser. Kog det sammen i 30 minutter. Jævn retten med lidt brun sovsejævner. Smag til med appelsinsaft, salt og peber.

Server retten med bulgur. Pynt med persille.

## Ingredienser

400 g skinkekød i tern

2 spsk. olie

1 løg

4 dl hønsebouillon

1 tsk. spidskommen

1 rød chili

15 bløde abrikoser

Saft af 1 appelsin

Brun sovsejævner

Salt og peber

Tilbehør: Bulgur

Pynt: Persille