



Ingredienser

500 g skinkekød i tern
4 tsk. karry
1 løg
2 hvidløgsfed
2 spsk. soya
1 dåse tomatkoncentrat (140 g)
3 dl vand
1 grøntsagsbouillon-terning
1 tsk. timian
1 tsk. sukker
2 dl frosne ærter
1 dåse cocktailpølser
1 glas champignon i skiver (170 g drænet)
Salt
Peber

250 g brune ris

Tilbehør:

Rosiner
Saltskruer

Variationer

Erstat ris med 4 stk. bloknudler

Beskrivelse

Kom olie i en gryde og brænd karryen af.

Tilsæt løg og hvidløg og svits det kort. Tilsæt skinkekødet og brun det ved høj varme. Kom soya og tomatkoncentrat i og svits det i 1 minut.

Tilsæt vand, bouillonterning, timian, sukker og peber. Lad det simre i ca. 40 minutter.

Kog risene efter anvisning.

Kom ærter, champignon, og cocktailpølser i retten og lad det simre i 15 minutter. Smag til med salt og peber.

Server evt. med rosiner og saltskruer