



Beskrivelse

Kødet skæres i små tern og brunes i lidt fedtstof sammen med karry, løg og revet æble. Krydderier, mangochutney, vand og fløde tilsættes og retten koger 3/4 til 1 time. Retten jævnes med lidt lys sovsejævning. Serveres med løse ris og små skåle med forskelligt tilbehør.

Ingredienser

750 g svinekød i tern

1 løg

1 æble

1 spsk. mangochutney

karry

salt

peber

2 1/2 dl vand

2 1/2 dl madlavningsfløde

lys sovsejævning

fedtstof til stegning

Tilbehør: Løse ris og små skåle med f.eks. rosiner, kokosmel, ananastern, rød og grøn peberfrugt i tern, peanuts og agurk i tern.