

Karrygryde med abrikos og ananas

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Skær løgene i skiver og svits dem i fedtstof sammen med kødet i en gryde. Hæld det over i en dyb tallerken. Svits karry og champignon i det resterende fedtstof i gryden. Hæld kødet og løgene tilbage i gryden. Hak abrikoserne groft og tilsæt dem sammen med tomatpuré, bouillon og madlavningsfløde. Rør godt rundt og lad det hele simre i en halv time. Kog risene imens. Dræn ananasternene og bland dem i retten. Smag til med salt og peber. Server gryderetten med ris.

Ingredienser

500 g svinekød i tern
2 løg
3 tsk. karry
250 g champignon
5 tørrede abrikoser
1 spsk. tomatpure
1 dl hønsebouillon
2 1/2 dl madlavningsfløde
200 g ananas i tern
salt og peber
olie til stegning

Tilbehør: Løse ris