

Gryderet med ris



Ingredienser:

- 500 g svinekød i tern
- 2 løg
- Olie
- 3 tsk karry
- 5 tørrede abrikoser
- 250 g champignon
- 1 spsk tomatpure
- 2½ dl fløde
- 1 dl lys bouillon
- 1 dåse ananas i skiver
- Salt og peber

How to:

1. Skær løgene i skiver og steg dem i olie
2. Tilsæt kødet og svits det, hæld det over på en tallerken
3. Svits karry og champignon i på panden
4. Hæld det hele på panden igen
5. Hak abrikoser groft og til sæt dem sammen med tomatpure, piskefløde og bouillon
6. Rør godt rundt og lad det simre i 30 min
7. Dræn ananasstykkerne og hæld dem i (kan undværes)
8. Smag til med salt og peber, serveres med ris