



Beskrivelse

Kødet skæres i strimler og brunes i fedtstoffet. Tages op af gryden. Det skrællede æble og løg skæres i tern og brunes i fedtstoffet sammen med karry. Kødet lægges tilbage i gryden og det hele småsnurrer sammen med vand, salt og mango chutney i ca. 45 min. Retten jævnes med madlavningsfløde eller creme fraiche og evt. sovsejævner lige inden serveringen. Server retten med kartofler eller løse ris.

Ingredienser

500 g skært kalvekød eller svinekød
margarine eller olie til stegning
1 æble
1 stort løg
1 tsk. karry
4 dl vand
salt
1 spsk. mango chutney
1 dl madlavningsfløde eller creme fraiche
evt. sovsejævning og lidt madkulør

Tilbehør: Kartofler eller løse ris