



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.

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.