

Ristaffel (gris)

Det skal du bruge:

600 g flæskekød (småkød, evt. mørbrad)
2 spsk mel
3/4 tsk. karry
ca. 50 g margarine
2 æbler (ca. 250g)
1 stort løg
4 1/2 dl vand (eller bouillon)
1/2 dl mælk
1 1/2 tsk. salt
1 knivspids peber
1 tsk. kinesisk soya

Tilbehør:

1. Reven kokosnød eller kokosmel (evt. brunet)
2. Rosiner (gerne lyse)
3. Hakket rødbede
4. Hakket agurk
5. Hakket asie
6. Hakket løg
7. Hakket hårdkogt æg (blomme og hvide)
8. Bananskiver (dyppet i vand med citron)
9. Hakket, syltet ingefær
10. Sprøde bacon eller spækterninger
11. Ristede champignon
12. Hele små tomater
13. Vindruer

Sådan gør du:

Kødet skæres i terninger, der vendes i mel. Karry + marg. brunes ganske lidt, inden kødet kommes i gryden og brunes.

Æblerne skrælles og skæres i små stykker, løget pilles og hakkes groft, og begge dele svitses et øjeblik med kødet, inden væske og krydderier tilsættes.

Retten småkoger under låg 30 - 40 min. Sovsen smages til.

Serveres med kogte, løse ris drysset med lidt paprika til pynt.

Tilbehøret anrettes i små skåle og serveres til