

Karrigryte med svin, salat og ris

Karri er et spennende krydder. Her kan du smake på vår Karrigryte!
Oppskrifter gir 4 porsjoner.

Ingredienser:

- 600 g svinestrimler (Man kan også bruke kyllingstrimler)
- 2 stk epler
- 1 stk rød paprika
- 2 stk løk
- 400 g sukkererter
- 1 toppet ss karrypulver
- 2 ss maizenna blandet i 2 dl vann
- 200 g ukokt fullkornsrís
- blandet grønn salat etter ønske.(eks: isberg, paprika, agurk, mais, tomat)

Fremgangsmåte:

- Kok ris etter anvisning på pakke
- Svinestrimlene brunes godt i en stekepanne med litt olje. Ha det i en gryte og tilsett vann slit at det dekker kjøttet. La det stå og småkoke til kjøttet er mørt.
- Skjær epler, løk, paprika og sukkerertene i like biter. Varm opp en gryte med litt olje og ha i eplene og grønnsakene. Tilsett karry og surr dette i 2-3 minutter.
- Tilsett 0,5l vann og kraften du har fått etter koking av kjøttet. Kok opp og jevn med maizennablandingen. (Bruk litt og litt slik at det ikke blir for tykt.) Når du har fått den konsistensen på gryten du vil ha, smaker du til med salt og pepper. Gjerne litt mer karry hvis det trengs.

Serveres med den kokte risen og en salat.