

Asiatisk köttgryta

Ingredienser:

Ca 1,5 kg Fläskfilé

4 + 2 msk rapsolja

3 st vitlöksklyftor

2 st röd chili

5-6 msk riven ingefära

4 tsk garam masala

200gr mango chutney

2 burkar kokosmjölk

2 burkar krossade tomater

(färsk koriander)

Tillbehör:

Basmatiris

Så här lagar du:

Skär filén i tunna skivor. Bryn dem i omgångar i en stor stekpanna i rapsolja. Ta upp dem och lägg åt sidan.

Häll 2 msk olja i pannan. Fräs pressad vitlök, urkärnad och finhackad chili och ingefära i ca 1 min. Tillsätt garam masala och fräs 1 minut till.

Tillsätt mango chutney, kokosmjölk och tomater och koka upp. Lägg i filén och grovhackad koriander. Låt puttra utan lock på svag värme ca 20 min.

Servera med ris.