

Senvintergryta

(9 portioner)

Fläskkarré

Torkad kabanoss med tomt och basilika

4 msk Tomatpuré - 2 msk Kokkoman soja - 4 msk kalvfond – 2 dl vitt vin

1/2 Msk Sambal Oelek. Torkad ingefära. 15 cl Ginger Ale

Gör så här:

Putsa karrén från hinnor, skär ner i bitar 1½ -2 cm storlek

Bryn karrén tillsammans med kabanossen

Kvarta champinjoner och bryn lätt tillsammans med Syltlök

Dela, klyfta och bryn rödlöken

Blanda allt och låt koka c.a 45 min.

Serveras med ris Någon tar smakansvar d.v.s kryddar och smaksätter efter behag