

Ingredienser:

- 1,250 kg svinekød i tern
- 300 g løg
- 500 g gulerødder
- 1 dåse ananas
- 1 pakke rosiner
- 100 g fedtstof
- 1½ l vand
- 60 g mel
- Ca. 800 g ris
- 1 brev karry
- Salt og peber

Kødsovs:

1. Pil løgene og skær dem i tern.
2. Rens gulerødderne og skær dem i tynde skiver.
3. Fedtstoffet kommes i gryden.
4. Svits løgene og brun kødet i gryden.
5. Tilsæt karry, gulerødder, vand, salt og ris.
6. Læg låg på og lad det småkoge i ca. 40 minutter.
7. Lav jævning af mel og vand.
8. Sovsen jævnes med jævningen.
9. Tilsæt rosiner, ananas og lidt ananassaft.
10. Smag sovsen til.

