

Rijstafel

¾ - 1 kg. flæskesmåkød
60 gr. smør/margarine/olie
1 spsk. karry
2 store løg
2 æbler (revet)
1 fed hvidløg
4 dl. vand
2 dl. fløde
salt

Kødet skæres i små firkanter, brunes sammen med hakket løg og revet æble. Karry drysses over og svitses. Resten af ingredienserne tilsættes og koger ved svag varme i ca. 30 minutter.

Retten serveres med kogte ris og forskelligt tilbehør, som f.eks.:

- mango chutney
- syltede ingefær
- rosiner
- syltede løg
- kokosmel
- ananas
- peanuts
- bananer i skiver
- kinesisk soja
- karry
- paprika