

Fläskfilé Africana

4 portioner	
500 g	fläskfilé
1	stor gul lök
½ -1 msk	curry
1-2	vitlösklyftor
4 dl	köttbuljong
2 dl	matlagningsgrädde
1 burk	mandariner
1 liten burk	ananas i bitar
1-2	bananer
1	gurka
	syltlök
	mango chutney
	salta jordnötter



Gör så här

Skär fläskfilén i sockerbitsstora tärningar.

Hacka löken fint tillsammans med vitlöken.

Bryn kötttärningarna hastigt så de får lite färg. Lägg dem sedan på ett fat.

Bryn löken, vitlöken och curryn.

Späd med buljong och grädde.

Smaka av med salt.

Red med lite mjöl.

Lägg ner köttbitarna i såsen och låt dem bli genomvarma

Serveras med ris, mandarinklyftor, ananas i bitar, gurka i bitar, skivade bananer, syltlök och mango chutney.