

## Ingefärsgryta

500 g grytbitar av fläskkött  
½ dl ananasspad  
½ dl kinesisk soja  
2 hackade gula lökar  
1 pressad vitlösklyfta  
1 krm svartpeppar  
1 krm cayennepeppar (prova dig fram)  
1 krm ingefära  
1dl grädde (Kelda 5 % fungerar också)  
1 tsk potatismjöl  
5 skivor ananas konserverade  
salt  
olja till stekning

Gör så här

Marinera köttet i ananasjuice och soja i 2 timmar.

Bryn kött och lök.

Krydda och häll över marinaden.

Lått småkoka tills köttet är klart.

blanda grädde och potatismjöl.

Häll på grädden med potatismjölet.

Klipp ananasen i bitar.

Strö över ananasen.