

## Sötsura grytan med vitkål.

### Ingredienser

500 g griskött av skinka, bog eller grytbitar  
2 msk äkta soja  
4 dl vatten + en köttbuljongtärning  
1 krm svartpeppar  
1 purjolök  
1 klyfta vitkål, 350 g  
½ dl ananasspad  
1 msk socker  
1 msk vinäger  
2 tsk arrowrot  
En liten burk ananasringar  
salt

### Tillbehör

150 g kokt ris/pers

### Paprikaringar

### Så här gör du

Skär köttet i strimlor och lägg i en skål.

Tillsätt sojan och rör om.

Låt stå i fem minuter.

Koka upp vattnet med buljongtärningen och 1 krm svartpeppar.

Lägg i köttet med sojan.

Låt koka i 25 min.

Skölj och strimla purjolöken och vitkålen.

Låt ananasen rinna av men spara spadet. Skär ananasen i bitar.

Rör ned grönsakerna i grytan.

Tillsätt ananasspadet, sockret och saltet.

Låt grytan koka ytterligare 5 min.

Rör ut arrowroten i lite kallt vatten.

Rör ned i grytan.

Låt den inte koka mer.