KÖTT

Fläskgryta med svamp, lök och curry

Kock: **Karin Walker** Tid: **120 min** Portioner: **8**

120

Krämig och smakrik är den här grytan med en härlig smak av curry!

Köp svensk skinkstek/bog/karré och skär grytbitar av det. Om du inte har en "favoritcurry" så testa CurryMango-kryddan från Santa Maria den passar väldigt bra i den här grytan!

INGREDIENSER

1.2-1.5 kilogram fläskgrytbitar
250 gram färska champinjoner
2 stycken gula lökar
1-2 klyftor hackad vitlök
1 matskedar curry
3 deciliter cremefraiche
2 stycken buljongtärningar valfri sort (utom fisk)
vatten

salt och nymalen svartpeppar
1/2-1 deciliter hackad körvel / persilja
maizena+vatten till redning
smör eller olja till stekning

GÖR SÅ HÄR

1. Bryn köttet i olja, salta och peppra och lägg det i en gryta, täck med vatten, smula i buljongtärningarna och låt puttra under lock tills köttet är mört.
2. Skala och strimla lökarna, dela svampen i kvartar om de är stora.
3. Stek svampen i smör tills den fått färg och låt sedan lök, vitlök och curry snabbt fräsa med.
4. Tillsätt svampfräset och creme fraiche i grytan och låt allt puttra ihop några minuter, tillsätt vatten om du vill ha mera sås och red av med maizena utrört i vatten.
5. Smaka av med mera kryddor, hackade örter och servera med ris, pasta eller potatis!