



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Garam masala-gryte med strimlet svin og risoni

Risoni

150 g risoni

Strimlet svin

300 g urtemarinert
svinekjøtt

Garam masala-gryte

2 stk gulrøtter
1 stk rødløk
½–1 pakke garam masala
1 pakke kokoskrem
½–1 pakke oksebuljong
½ ss smør ^B
½ ss hvetemel ^B
1 dl vann ^B

salt ^B
pepper ^B
olje ^B

^B Basisvare

1. Risoni: Tilbered risonien som anvist på pakken.

2. Strimlet svin: Varm opp en gryte til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2–3 minutter, uten å røre i det, til det har fått en stekeskorpe. Vend på kjøttet, og stek det i 2–3 minutter til. Stek gjerne kjøttet i flere omganger, slik at det blir stekt og ikke kokt. Ha kjøttet over på en tallerken.

3. Garam masala-gryte: Skrell og kutt gulrøttene og løken i terninger. Varm opp gryten fra steg 2 til middels høy varme, og ha i ½ ss smør og litt mer olje. Stek gulrøttene, løken, ½ ss hvetemel og garam masala-krydderet i omtrent 2 minutter. Tilsett kokoskremen, buljongen og 1 dl vann. Kok opp, skru ned varmen, og la gryten småkoke i 5 minutter, til gulrøttene er møre. Vend det stekte svinekjøttet inn i gryten, og smak til med litt salt og pepper.



TIPS!

Ha litt mer vann i gryten hvis du synes det trengs.