

# ORIENTALSKE KARBONADER



4 personer

500 g. hakket kalv/flæsk

1 fed hvidløg

1 løg

1 æg

2 spsk. soja

salt, peber

1 nip stødt ingefær

2 bananer

2 dl. bouillon

Hak løget fint og pres hvidløget og bland det sammen med kød, æg, soja og krydderier.

Form farsen til boller og pres dem flade.

Steg dem 5-6 min. på hver side.

Skræl bananerne og skær dem i skiver.

Tag karbonaderne af varmen og steg bananerne ca. 2 min.

Kog panden af med bouillon.

Jævn sauce og smag den til.

**Tilbehør: ris, flute, chutney**