

# Kalv i karry



2 personer

200 g skært kalvekød i strimler

1 løg

2 tsk. olie

1-2 tsk. karry

1 dl bouillon

1-2 tsk. mangochutney

2 tsk. friskreven ingefær

2 tsk. citronsaft

2 dl light kokosmælk

jævning

Hak løget. Svits karry og løg i olie på en teflonpande. Tilsæt kødet og svits det med. Kom det hele i en gryde med de øvrige ingredienser. Koges ca. 1 ¼ time til kødet er mørt. Jævnes.

**Tilbehør: ris, dampede sukkerærter (ananas)**