

# Kokoskarbonader med stærk karrysovs



4 personer

500 g hakket flæsk Sovs:

1½ dl kokosmel

salt

75 g smør

5 dl hønsbouillon

1 ds. ananas i tern

2 tsk. karry

1-2 tsk. sambal oeleck

lys sovsejævner

Form karbonaderne, drys med salt og paner i kokos.

Steg dem og tag dem af panden.

Kom hønsbouillon og ananassaft på panden.

Kog sovsen godt igennem, tilsæt chili og karry.

Jævn sovsen og smag til med salt.

Kom ananasen i.

**Tilbehør: ris, chutney**