

Oriental sk mørbrad

4 personer

600 g svinemørbrad

1 syrligt æble

salt, peber, karry

1 fed hvidløg

2 dl bouillon

2 dl fløde

2-3 bananer

kokos

sherry

Mørbraden skæres i skiver og bankes flade.

De drysses med salt, peber og karry og brunes på panden.

Æblet skrælles og ternes og kommes ved.

Hvidløg, bouillon og fløde hældes ved og det hele simrer 10 min.

Kødet tages op og sovsen koges jævn og smages til med sherry.

Banancerne skæres i skiver og svitses.

Kokos hældes over retten.

Tilbehør: ris, ananas

Drikkevarer: hvidvin

