

Svinekød på Indisk



4 personer

600 g skinkestrimler eller småkød

2 spsk. olie

1 spsk. honning

1 hakket løg

1 fed knust hvidløg

1 spsk. mel

lidt reven appelsin- og citronskal

1 spsk. friskreven ingefær (1 tsk. stødt)

1 dl appelsinsaft

1 dl lys bouillon

1 dl 18 % cremefraiche

salt, peber

Varm olie og honning i en gryde og svits kødet heri og tag det op.

Svits hakket løg og knust hvidløg.

Drys mel på.

Tilsæt de øvrige ingredienser undtagen cremefraiche og kom kødet tilbage.

Lad kødet snurre mørt.

Tilsæt cremefraiche og smag til med salt og peber.

Tilbehør: spinatris