



Bombay Bromma gryta

Ingredienser 10 personer

1 kg	fläskkarré, benfri eller utskuren kotlettrad
4 st	lökar, stora gula eller vita
500 g	champinjoner
5 st	paprikor, i olika färger
3 st	vitlösklyftor
0,5 dl	rapsolja, + 25 g smör
2 msk	currypasta
3 st	grönsaksbuljongtärningar
3 dl	vatten
2 burk	kikärter, burkar, á 400 g
3 dl	yoghurt, turkisk
2 dl	ajvar relish, mild
2 tsk	sambal oelek

Servering

Kokt ris

Tillagning

Massor av goda grönsaker får grytan att räcka till många. Köttet skär vi ganska smått så att grytan kan ätas med bara gaffel – bekvämt om man äter på stående fot!

1. Skiva och skär köttet i små munsbitar. Skär lök, champinjoner och paprika i bitar. Hacka vitlöken.
2. Värm oljan och smöret i grytan. Bryn köttet till fin färg.
3. Rör ner vitlök och curry.
4. Lägg i löken och låt det koka upp.
5. Tillsätt buljongtärningar, vatten, svamp, paprika och kik-ärter. Koka upp och koka 10 min under lock.
6. Rör om och tillsätt yoghurt, ajvar relish och sambal.