Kasslergryta med curry och chili

Jonny · 2024-09-29



Förberedelsetid

20 min

Svårt

medelsvårt

Portioner

4 personer

Description

Krämig gryta med kassler, curry, grädde och chilisås. Servera grytan med ris och sallad. Garnera ev med salladslök och röd paprika.

Ingredienser

- **400** gr Kassler
- **1** gul lök
- **1** msk smör
- **1** msk curry
- **2** msk vetemjöl
- **2** vitlöksklyftor
- **2** dl vatten
- **2** dl vispgrädde
- **1** dl chilisås
- **1** tsk sambal oelek
- ½ tsk salt
- **2** krm mald vitpeppar

Instruktioner

1. Strimla kassler och lök fint.
2. Stek löken mjuk i smör och lägg ner kassler och curry att fräsa med.
3. Pudra över mjöl och blanda. Pressa över vitlöken.
4. Häll i vatten, grädde och chilisås. Blanda och koka upp.
5. Tillsätt sambal och smaka av med salt och peppar.
6. Servera grytan med ris och sallad. Garnera ev med salladslök och röd paprika.