

# Recept från Sven o Pias samling

## Orientalisk gryta

En bjudrätt som kan göras klar dagen innan och bara värmas när gästerna kommit. Passar den tunna plånboken.

Tag fram alla ingredienserna i god tid.  
Bör räcka till 7-8 personer

### Ingredienser:

1 kg befri bog av gris  
4 gula lökar  
4-5 msk smör eller margarin  
0,5-0,6 liter vatten (skall täcka)  
1 krossad vitlöksklyfta  
6 nejlikor  
1/2 -1 tsk curry  
1/2 - 1 tsk ingefära  
2 krm vitpeppar  
1 tsk salt  
15 torkade aprikoser  
2 msk kinesisk soja  
20 sötmandlar

### Beredningen:

Putsa köttet och skär i tärningar (2 cm). Bryn i smör. Skala, skiva och bryn löken i smör. Flytta kött och lök till en stor gryta. Häll på vattnet, salt och kryddor, koka upp och sjud sedan i ca 10 min. Tillsätt aprikoserna och sjud ytterligare 10 minuter.

Skålla och skala mandeln.

Tillsätt soja till grytan och smaka av med mer salt och kryddor (det skall inte vara starkt kryddat).

Tillsätt mandeln strax innan serveringen.

Serveras med kokt ris och en fräsch grönsallad.

Tips: Kan göras klar ett par dagar innan och förvaras i kylskåp. Värm upp och tillsätt mandeln innan servering.