

Hennings Karrygryde

Ingredienser til 4 personer:

200 g Bacon i små tern
800—1000 g magert Oksekød i små tern
100 g Løg
2 fed Hvidløg (efter smag og størrelse)
4 Springløg
100 g Babymajs
100 g Sukkerærter
100 g Bambusskud i skiver
Salt, Peber, Revet Muskat, Karry
Østerssovs, Sød Mango Chutney
4 dl. Løse Ris ([tilberedning af ris](#))



Tilberedningen tager ca. 1½ time.

Steg bacontern i en stor gryde, så fedtet steges af, men ikke mere end at kødet stadig er blødt.

Hak løg og hvidløg fint (evt. i en blender).

Tag baconternene op af gryden men efterlad fedtstoffet.

Brun oksekødet i bacon fedtstoffet.

Tilsæt salt, peber, revet muskat, en smule karry, lidt østerssovs samt hakket løg og hvidløg under stegningen.

Når kødsaften er kogt ud af kødet tilsættes vand, så kødet er dækket.

Kog kødet ca. 40 minutter under låg og ved svag varme. Rør lidt i gryden ind i mellem.

Rens babymajs grundigt under rindende vand og skær dem i 3 til 4 stykker hver.

Rens sukkerærter grundigt under rindende vand (evt. blancher dem).

Rens springløg grundigt under rindende vand og fjern visnende dele.

Skær det hvide af springløgene i stykker af ca. 1 cm.

Skær det grønne af springløgene i stykker af ca. 3 cm.

Tilsæt de hvide stykker springløg efter ca. 15 minutters kogning af kødet.

Når kødet er mørt efter ca. 40 minutter tilsættes 4 dl vand og det bringes i kog igen.

Tilsæt karry, salt, sød mango chutney (f.eks. 2 tsk.) efter smag.

Tilsæt babymajs og bambusskud.

Jævn retten med meljævning lavet af hvedemel indtil retten har en passende konsistens.

Tilsæt de stegte baconstykker og de grønne stykker af springløgene.

Sukkerærter og løse ris serveres som tilbehør.