

Mini Primi-gryde

600 g. kalkun i tern

Marineres i et par spsk. Olie med ½-1 finhakket sød, rød, mild chili, 1 fed hvidløg, 1-2 tsk gurkemeje og 1 tsk stødt ingefær (eller hellere frisk, revet ingefær – smager bedre.)

Svitses i en gryde. 1 ds. Kokosmælk tilsættes, spæd til med vand. Smages til med salt og peber. Lad gryden simre til kødet er mørt.

Enten kan man tilsætte rød peberfrugt, grønne ærter og gulerødder (skåret i jullien). Eller man kan servere gryderetten med grønsagerne rå og sammen med rosiner, saltede peanuts, kokosmel (gerne ristet på tør pande) ananas, mango chutney.... Eller hvad man nu har / foretrækker.

Retten smages til med friskpresset limesaft og serveres med ris.