



# Svinekød i sur-sød sauce

Slagter Madsen har i denne uge ladet sig inspirere af Thailand, og har valgt en nem og billig ret Til ugens opskrift. Den sur-søde smag pirrer smagsløgene, og da retten absolut ikke er stærk, Vil børnene spise den med velbehag.

## Ingredienser:

- 500 g magert svinekød i tern
- 1 spsk rapsolie
- 1 fed hvidløg, finthakket
- 3 forårsløg (80G) i skiver
- 1 rødløg
- 1 bakke champignon (200G) i skiver
- ½ ds hakkede, flåede tomater
- 1 knivsp. Knust peber
- 2 spsk sukker
- 2 spsk eddike
- 1 1/4 dl ananas juice
- 2 spsk sojasauce
- 2 ½ dl vand
- Salt & Peber
- 5 ringe ananas
- 3 spsk Maizena
- 3/4 dl vand til jævning

## Fremgangsmåde:

1. svinekødet svitses i rapsolien
2. Hvidløg, forårsløg, rødløg i tern og champignon tilsættes og svitses med.
3. De øvrige ingredienser undtagen ananasstykkerne tilsættes, og retten simrer til kødet er mørt.
4. Ananasstykkerne tilsættes, og retten koger i yderligere 5 min.
5. Maizena og vand røres til en jævning, retten jævnes og koges igennem.
6. Retten smages til med sukker, eddike og salt. Hvis retten mangler fylde, tilsættes en bouillonterning.

Svinekød i sur-sød sauce serveres med jasminris, evt. kogt sammen med sorte quinoa (Sydamerikanske frø) - En god chutney vil være fortrinlig at servere til

VELBEKOMME