



Naoi Group AB

Japanska Torget

KARE-RAISU **(Kurry gryta)**

Det här behöver man för 5 - 6 personer:

- 1 pkt curry (mild, medium eller stark)
- 7 dl vatten
- 2 gullök
- 3 – 4 potatisar
- 1 – 2 morötter
- 300 – 400 g fläsk- eller nötkött

Tillbehör: Kokt ris och fukujinzuke (grönsakspickles)

Så här gör man:

1. Ansa grönsakerna och skär dem i grova bitar.
2. Skär köttet i skivor eller bitar och bryn dem lätt i 1 -2 msk olja. Lägg dem i en stor kastrull.
3. Bryn grönsakerna lätt i resten av oljan och lägg dem i samma kastrull som köttet.
4. Tillsätt vatten och koka tills allt blir mjukt. Skumma av då och då.
5. Tillsätt curry tärningarna. Låt dem smälta under omrörning.
6. Stek köttskivorna och purjolöken. Häll i buljongen och koka övriga grönsaker.
7. Koka grytan sakta under lock på svag värme.

JAPANSKA TORGET

Tegnérgatan 6
08 – 673 76 68
08 – 673 58 81