

Mor Lizzi's opskrifter.

Svinekød i krydret sovs fra TV2 - mums.

Ingredienser: til 4 personer

500 g svinekød i tern (bov eller nakke), 1 hakket løg, 4 hakkede hvidløgsfed, 30 g hakket ingefær, 1 spsk. spidskommen, 2 stk. fennikel (skåret tern), lidt smør, lidt honning, lidt tørret chili, 1 kanelstang, saft og fintrevet skal fra en økologisk citron, 50 g rosiner, 4 spsk. letristede mandler, 2 spsk. sesamfrø, hakket mynte og koriander.

Tilbehør:

400 g små gulerødder, lidt smør, citronsaft

Kikærter:

200 g udblødte kikærter, 50 g smør, lidt ristet og knust spidskommen

Fremgangsmåde:

Bland svinekødet med løg, hvidløg, ingefær, spidskommen og fennikel top hakket fint. Brun derefter af i smør i en bredbundet gryde. Krydr med salt og peber.

Tilsæt nu honning, chili, kanel og citronskal- og saft. Kom vand på og bring i kog. Lad det simre under låg i 40-50 minutter, så kødet bliver kogt mørt. Skum nu noget af fedtet af og tilsæt så fennikel, rosiner, mandler, sesamfrø og lad det koge godt sammen.

Krydr så med salt og peber igen og juster eventuelt med chili og citronsaft. Hold varm.

Kikærte puré:

De udblødte kikærter kommes i en gryde med koldt vand og koges derefter helt møre, cirka 45 minutter. Kom dem herefter i en blender og purer dem glat med noget af kogevandet. Kom derpå i en gryde og varm op under omrøring. Krydr så med salt og peber. Rør så smør og citronsaft i sammen med spidskommen.

Gulerødder: vask de små gulerødder og skær toppen fra. Kom dem derpå i en varm gryde med lidt smør, rist dem herefter, bare som de er. Krydr med salt og peber, hæld 1/2 dl vand på og lad denne koge helt væk. Lad rødderne simre, indtil de er stegt møre.

Server nu svinegryden på tallerkener og kom lidt gulerødder og kikærte puréen ved siden af.