

Tagine af Gris

Antal personer: 4

Ingredienser

650 g nakkefilet
2 løg
4 gulerødder
8 fed hvidløg
2 chili
3 kviste rosmarin
6 kviste mynte
100 g abrikos
1/2 l hvidvin
2 dl vand
2 dåser kikærter i vand
2 dl yoghurt naturel
Salt og peber

Del denne opskrift

Fremgangsmåde

Skær nakkefileten ud i grove tern og brun den af i olie på en pande.

Tilsæt løg i skiver og gulerødder i tern og rist et par minutter.

Kom chili, hvidløg og rosmarin ved.

Tilsæt vin og vand og lad retten småkoge i ca. 15 minutter under låg.

Til sidst tilsættes abrikoser og kikærter, og retten koges igennem i 5 minutter.

Smag til med salt og peber og drys med hakket mynte.