

# Köttgryta med apelsin

En mustig gryta med nöt, gris eller lammkött och läcker smak av apelsin och oliver. Servera med kokt ris.

**Antal portioner: 4**

## Ingredienser

600 g grytbitar från nöt, gris eller lamm  
120 g steklökar  
1 vitlöksklyfta  
2 msk tomatpuré  
1 burk krossade tomater  
1 apelsin  
20 svarta oliver  
4 dl köttbuljong  
salt och malen svartpeppar  
½ röd spansk chili  
smör att steka i  
½ tsk torkad timjan



## Gör så här

1. Skär köttet i tärningar och skala löken. Bryn köttet och fräs löken i smör. Tillsätt de krossade tomaterna och buljongen. Krydda med timjan, chili, salt och peppar och låt grytan koka tills köttet känns mört. Det tar ungefär 1 timme.
2. Hacka chilin fint. Riv skalet av halva apelsinen. Skala och filea apelsinen (alternativt skär i bitar). Lägg i chili, rivet apelsinskal, apelsinfiléer och oliver i grytan strax före servering.

Lite tips från Lilla Spännefalla:

- Har ni inga steklökar hemma går det lika bra med vanlig lök ca 2 st stora gula.
- Går även bra att strunta i chilin om man inte har någon sådan hemma.

