

## Indisk karrybacon

½ kg bacon  
25 g smør  
3 løg  
3 æbler, f.eks. Elstar, Boscoop  
3 tsk. karry  
½ spsk. mel  
¾ l suppe  
1½ spsk. chutney  
75 g rosiner  
3 spsk. ribsgele  
1 citron

Løg og æbler findeles og svitses i en gryde til løgene er gyldne. Karry og mel tilsættes, røres godt sammen og koger i nogle min.

Suppe, rosiner, chutney og ribsgele kommes i og koger i ½ time.

Bacon skæres i små terninger og kommes i og koges med i yderligere 15 minutter.

Tilbehør: Ris