

## Kogt medister med æbler

½ kg medister  
1 æble, f.eks Elstar, Bescoop  
50 g smør  
Karry  
40 g mel  
5 dl. vand fra medisteren  
Chutney

Medisteren koges i 20 min.

Løg og æbler findeles og svitses til løget er gyldent.

Karry tilsættes og svitses med i nogle min.

Vand og chutney tilsættes.

Melet drysses over og røres godt igennem.

Det hele koges op og smages til med salt og peber.

Medisteren skæres i passende stykker og lægges i et fad.

Sovsen hældes over.

Server ris til.