

# SKINKEFAD HAWAII

(4 portioner)

360 g mager, røget skinke eller hamburgerryg i skiver eller i mindre stykker, 1 snittet stor porre, 1 rød peberfrugt i strimler, 1 banan i skiver, 4 ananas-ringe i små stykker, 1 dl mandarinbåde (gerne fra dåse), 1 dl minimælk, 2 dl creme fraiche (maks. 9 %), ca. 1 spsk. karry, 1 dl revet ost (maks. 13 %).  
**Tilbehør:** 1,5 dl kogte ris pr. person, 0,5 dl peanuts, grøn salat med appelsinstykker i.

Bland kød, porre, peberfrugt, banan og ananas i et ovnfast fad og læg mandarinbådene på. Rør mælk og cremefraiche sammen med karry og hæld det over. Sæt fadet i en 200° varm ovn i ca. 10 min. Drys osten på og steg ynderligere ca. 10 min. Servér retten direkte fra fadet med løskogte ris, peanuts og en frisk salat.

