

# Svinenakkefilet i ingefærsauce

2 personer

## Ingredienser:

- 400 gr. nakkefilet skåret i store stykker (brug f.eks. nakkekoteletter)
- 3 løg
- 50 gr. smør
- 1 dl. vand
- 1 spsk. fintrevet ingefær
- 1 stk. hel kanel (ca. 2 cm.)
- 1 spsk. honning
- 1 tsk. groft salt
- friskkværnet peber
- 200 gr. champignon
- 1/2 l. mælkesauce
- 200 gr. nudler



## Pynt:

- 100 gr. fint strimlet savoykål eller kinakål

*Smelt en tredjedel af smørret i gryden. Steg løgene heri ved jævn varme i ca. 7 minutter. Tag løgene op. Hæld smørret ud, og kom det resterende smør i gryden. Brun kødet i et par minutter. Tilsæt vand, ingefær, kanel og honning. Kog retten i ca. 45 minutter ved svag varme. Skær champignon i 1/4, og tilsæt dem sammen med hvid mælkesauce (du kan selv opbauge en mælkesauce eller købe Karoline færdigsauce.)*

*Bring retten i kog under låg i ca. 4-5 minutter. Fjern kanelstangen og smag til.*

*Kog imens nudlerne i saltet vand. Når de er kogte, så giv dem et kort skyl i koldt vand, for at undgå at de klistrer sammen.*

*Hæld nudlerne i en skål. Fordel herover kødet med ingefærsauce, og pynt til sidst med fintstrimlet savoykål eller kinakål.*

*God appetit!*