

## Varkensvlees met gember en abrikozen

### Ingrediënten

- 150 gram gewelde abrikozen
- 600 magere varkenslappen in blokjes
- 2 eetlepels olijfolie
- 20 gram boter
- 3 uien in dunne ringen
- 4 dunne plakjes gemberwortel
- zout, peper, muntblaadjes

### Werkwijze

1. Bak het vlees aan in boter met olie. Voeg de uien en de gember toe en bak dit 5 minuten mee.
2. Voeg de fijngesneden abrikozen toe met 1 deciliter weekvocht. Laat het gerecht 1 uur afgedekt sudderen.
3. Breng op smaak met zout en peper en voeg de muntblaadjes toe.