

# Boller i karry

Opskrift til 6-8 personer

Her er min version af klassikeren: boller i karry. Denne udgave indeholder en masse grøntsager og så er saucen lavet på kokosmælk

Forberedelsestid

20 min

Tilberedelsestid

20-30 min

Samlet tid

40-50 min

## Ingredienser

### Kødboller

- 1 løg
- 1/2 kg hakket kalv og svin
- 1 æg
- 1 dl mælk
- 1 dl havregryn
- 1 lille tsk. salt og lidt peber
- Til kogning: 1,5 liter vand og 2 spsk salt

### Sauce

- 3 spsk. olie til stegning
- 2 spsk. karry
- 1 peberfrugt
- 1 porre
- 1 æble
- 2 gulerødder
- 1 dåse kokosmælk
- 1-2 dl af kogevandet fra kødbollerne
- smag til med salt og peber

### Tilbehør og toppings

- Ris
- Salte peanuts (eller ristede cashewnødder som på billedet her)
- Evt. friske krydderurter, æble og banan eller hvad du ellers ønsker. Nogle gange bruger vi ananas og mango

## Sådan gør du

1. Start med at lave kødbollerne, da de har godt af at trække lidt. Hak løg og kom alle ingredienserne i en skål, mos farsen godt sammen. Lad farsen stå og trække i køleskabet imens du klargører grøntsagerne
2. Hak grøntsager i passende størrelse, jeg kan godt lide der er lidt bid og lod derfor mine være ret store.
3. Hvis du spiser retten med grove ris, skal disse sættes over nu. De skal gerne koge 35 minutters tid.
4. Sæt vand over til kødbollerne og få det op at koge, tilsæt salt. Form nu kødbollerne ved hjælp af en spiseske og din hånd og kom dem ned i det kogende vand. Lad dem koge i 8-10 minutters tid og tag dem op igen og læg dem på en tallerken
5. Hvis du spiser retten med hvide ris, skal disse koge nu.
6. Lav saucen ved at komme olien i en wok og svits karry og evt. flere krydderier af
7. Tilsæt grøntsagerne og giv dem 5-10 minutters tid til de er lidt bløde og kom nu kokosmælken og lidt af kogevandet over
8. Kom kødbollerne over i saucen og vend saucen hen over alle kødbollerne
9. Server med dine ris og dine toppings