

Boller i karry

Opskrift til 6-8 personer

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

- 2 spsk. smør
- 2 spsk. hvedemel
- 3 dl af kogevandet fra kødbollerne
- 1 spsk. karry
- 4 dl fløde
- 1 peberfrugt
- 1 porre
- 1 æble
- 2 gulerødder
- en håndfuld sukkerærter
- smag til med rigeligt salt og peber

Tilbehør og toppings

- ris
- æble
- persille

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. 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, gem bare vandet!
4. Lav saucen ved at komme smør i en dyb pande eller wok + mel, rør det sammen til en klump. Kom så kogevandet fra kødbollerne ved lidt af gangen mens du rører. Tilføj karry og salt og peber. Kom også lidt af fløden ved.
5. Tilsæt grøntsagerne og lad saucen med dem i hygge sig i 7-8 minutters tid.
6. Imens kan du koge ris
7. Kom kødbollerne over i saucen og vend saucen hen over alle kødbollerne
8. Server med dine ris og dine toppings