

Boller i rød karry

Opskrift til 6 personer

Ingredienser

Kødboller

- 1 løg
- 1/2 kg hakket kalv og svin, rent svinekød eller kyllingefars
- 1 æg
- 1 dl mælk eller havredrik
- 1 dl havregryn eller mel
- 1/2 tsk. salt og lidt peber

Sauce

- 1 porre
- 1 peberfrugt
- 1 æble
- 2 gulerødder
- 2 fed hvidløg
- 2-3 cm frisk ingefær
- 2 spsk. olivenolie
- evt. 2 tsk. karrypulver (kan undlades - hvis du nøjes med den røde)
- 1 spsk. rød karrypaste eller sambal oelek
- 2 spsk. sojasauce
- 2 tsk. fiskesauce
- 1 spsk. sukker eller brun farin
- 2 dåser kokosmælk (800 ml)

Forslag til servering

- Ris
- Æble, forårsløg, mango, persille eller koriander, frisk chili, salte peanuts eller cashewnødder

Sådan gør du

1. Start med at lave kødbollefarsen ved at hakke løg fint og blande det i en skål med resterende ingredienser. Rør det rigtig godt sammen og stil det på køl i 30 minutters tid.
2. Skær porre, peberfrugt, æble og gulerødder ud i passende størrelse – jeg foretrækker lidt grove stykker.
3. Skræl ingefær og riv dette og hvidløg fint
4. Tag en dyb pande eller wok frem og varm lidt olie op
5. Kom karry, karrypaste, hvidløg og ingefær i og svits af 1-2 minutter
6. Kom så grøntsagerne ved og vend det godt rundt
7. Imens sættes to gryder over med vand – én til kødbollerne og én til ris. Når det koger kommes ris i den ene + lidt salt. I den anden skal kødboller i + lidt salt, disse formes med en ske og din håndflade og lægges i det kogende vand. Kødbollerne skal have omkring 12-14 minutter.
8. Tilbage til saucen, nu kan du tilføje soja, fiskesauce, sukker og kokosmælk. Rør rundt og smag til, måske det mangler lidt ekstra salt, sukker eller en smule limesaft.

9. Kom kødbollerne ned til saucen og server til ris + de toppings du vælger. Jeg rister cashewnødderne af inden servering (blot på en tør pande)