

Thailandsk boller i karry

Opskrift til 6 personer

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

30 minutter

Samlet tid

50 minutter

Ingredienser

Kødboller

- 400 g hakket kyllingekød
- 1 forårsløg
- 2 cm ingefær
- 3 cm chili
- 1 dl havregryn
- 1 dl mælk
- 1 tsk. salt og lidt peber
- 1 æg
- Til kogning: 1,5 liter vand og 2 tsk. salt

Grønt og sauce

- olie til stegning
- 100 g sukkerærter
- 2 strimler forårsløg
- 1 gul peberfrugt
- 2 gulerødder
- 1 citrongræs
- 2 cm frisk chili
- 3 cm frisk ingefær
- 1 spsk. fiskesauce
- 1 lille tsk. salt og godt skud peber
- 2 spsk. karry
- 1 spsk. kokossukker eller brun farin
- 2 dåser kokosmælk

Sådan gør du

1. Start med at lave kødbollerne: snit forårsløg, skræl og riv ingefær og hak chili fint
2. Kom det i en skål sammen med kyllingefars, havregryn, mælk, salt, peber og æg
3. Mos det hele godt rundt og lad evt. farsen stå og trække i køleskabet gerne en times tid (alternativt 15 minutters tid, imens du går i gang med at snitte grønt til saucen)

4. Halver sukkerærter på langs, hak forårsløg, skær peberfrugt og gulerødder i stykker (jeg foretrækker ret grove stykker grønt)
5. Start med at banke (med enden af kniven) på dit citrongræs, det får noget smag og aroma ud herfra, hak det derefter fint
6. Hak chili fint og skral og riv ingefær
7. Nu skal kødbollerne formes, tag en stor gryde og fyld godt op med vand, få det op at koge, tilsæt salt
8. Form kødbollerne med en ske op af din hånd og kom hver og en ned i vandet
9. Lad kødbollerne koge 8-10 minutters tid og tag dem op af vandet og kom dem i en dyb tallerken.
10. Kom lidt olie i en wok og svits alle grøntsagerne af her i, til de er blevet lidt bløde og sammenfaldende
11. Tilsæt fiskesauce, salt, peber, karry, kokossukker og kokosmælk, og rør godt rundt
12. Kom nu kødbollerne hened og lad det stå ved svag varme imens du koger dine nudler og klargør dine toppings: grove nudler, forårsløg, salte peanuts og frisk koriander