

Indisk boller i karry

Opskrift til 4-6 personer

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

50 minutter

Ingredienser

Krydderiblanding

- 2 tsk kardemomme
- 1 spsk kanel
- 1/2 tsk tørret chili (kan sagtens erstattes af frisk)
- 2-3 spsk. karry
- 2 spsk spidskommen
- 4 laurbærblade
- salt og peber efter smag

Kødboller

- 450 g hakket svin & kalv
- 1 æg
- 2 fed hvidløg
- 1 tsk. salt og lidt peber
- 1 lille spsk. karry
- 1 dl mælk
- 1 dl havregryn

Sauce

- olie til stegning
- 1 skalotteløg
- 2 fed hvidløg
- 1 gulerod
- 1 dåse hakket tomat
- 1 dåse kokosmælk (evt. to hvis du ønsker lidt mere af saucen)

Tilbehør og forslag til toppings

- Grove ris
- Mango
- Frisk koriander
- Peanuts (gerne saltede)

- Banan
- Kokoschips /flager
- Rosiner

Sådan gør du

1. Start med at lave kødbollerne ved at presse hvidløget i en skål og blande resterende ingredienser heri. Mos farsen godt igennem og stil den på køl imens du klargør grøntsagerne
2. Hak løg, riv hvidløg og skær gulerødder i lidt grovere stykker
3. Kog risene efter anvisning (hvis du bruger grove ris, skal de have lang tid og så kan du godt sætte dem over nu, hvide ris: vent lidt)
4. Svits nu krydderierne af i olie og tilsæt grøntsagerne og svits med
5. Når det er brunet af tilføjes den hakket tomat og kokosmælk – lad det simre imens du laver kødbollerne og sætter dine hvide ris over
6. Sæt en stor gryde over med vand (cirka 1 liter vand) og få det op og koge, kom lidt salt i vandet.
7. Form nu kødbollerne med en ske (mine blev ca. 4 cm i diameter) og kom dem i gryden – og skru ned til middelfarve. Lad dem simre her i 12 minutters tid og tag dem så op og kom over i wokken med saucen
8. Giv det hele 5 minutters tid sammen ind til risene også er færdige. Nu kan du forberede dine toppings også.