

Kyllingedeller i asiatisk sauce

Opskrift til 4-6 personer

Samlet tid

30-40 minutter

Ingredienser

Kyllingedeller

- 400 g kyllingefars
- 1 æg
- 1 spsk. hvedemel
- godt med salt og peber
- 2 fed hvidløg
- 2*3 cm frisk ingefær
- 2 cm frisk chili
- ½ løg
- ½ dl mælk

Sauce

- 2 fed hvidløg
- 2*3 cm frisk ingefær
- ½ løg
- 2 tsk. rød karrypaste
- 2 spsk. peanutbutter
- 2 spsk. soya
- 1 dåse kokosmælk

Forslag til tilbehør

- ris
- pak Choi
- broccolini
- frisk chili
- salte peanuts
- frisk koriander

Sådan gør du

1. Start med at lave farsen til kyllingedellerne. Kom det hele i en røremaskine. Læg pilles og hakkes fint. Hvidløg pilles og rives. Chili hakkes fint og ingefær skrælles og rives. Rør det godt sammen og stil på køl imens du fortsætter retten.
2. Kog ris i saltet vand. Husk at skylle dem grundigt nogle gange, ind til vandet ikke længere er hvidt.
3. Gør klar til saucen ved at pille hvidløg og løg samt skrælle ingefær. Hak løg fint og riv hvidløg og ingefær.
4. Tag nu farsen frem igen og form små kødboller. Steg dem i olie på en pande til de er gyldne.
5. I en dyb pande eller wok varmes lidt olie. Læg, hvidløg og ingefær svitses af.

Opskrift printet fra www.juliebruun.com

6. Kom karrypaste, peanutbutter, kokosmælk og soya ved og vend det godt rundt.
7. Kom så kødbollerne op i saucen.
8. Klargør dine toppings: skyl broccolini og pak choi og kom dem i en skål. Hæld kogende vand over. Lad dem ligge i et par minutter. Imens kan du hakke peanuts. Tag så sagerne op af vandet og læg dem på et viskestykke.
9. Anret dine skåle med ris, sauce med kødboller. De her dampede pak choi og broccolini og drys med de hakkede peanuts. Du kan også toppe med lidt frisk chili og koriander.