

Ny fortolkning af Boller i Karry

Mandag 22. oktober 2018

Ingredienser

900 gr. Hakket gris/kalvekød
4 spsk. Havregryn
1 spsk. Flagesalt
1 spsk. Karry
2 tsk. Pebermix
1 revet løg
Mælk efter behov start med 2 dl

Saucen

2 gulerødder
2 rødløg
2 søde/syrlige æbler
4 fed hvidløg
3 stænger selleri
2 store spsk. Mild Karry
6 dl. vand
grønsagsbouillion
1-2 spsk. Hvidvinseddike
Citron
Akaciehonning
Efter behov

Tilbehør

6 dl ris
9 dl vand
Salt
1 klat smør inden servering

Koriander
Finthakket rødløg
Æble og blegselleri

Peanuts

Opskriften er til 6 personer

Fremgangsmåde.

Bland kødet med alle ingredienser og rør det sammen, lad det trække et stykke tid, måske skal der så mere mælk i da havregrynene suger væde fra kødet. Farsen skal være lind, men så fast at der kan laves boller med en ske.

Sæt en gryde vand på, når vandet er tæt på kogepunktet formes bollerne og kommes i vandet, eventuelt af et par gange. Tryk på bollerne saften skal være klar.

Saucen

Skræl, skyl alle grønsagerne. Skær gulerødder, æbler og selleri i grove skiver. Hak løg og hvidløg groft. Alle delene sautes i olivenolie, når Løgene er klare tilsættes karryen og steger med, pas på den ikke brænder på. Lad det simrekoge under låg til det er mørt.

Når grønsagerne er godt møre blendes de, Smag til med salt, citronsaft, hvidvinseddike og akaciehonning. Tilsæt evt. mere karry eller rød karrypasta

Ris

Vandet bringes i kog risen tilsættes sammen med lidt salt. Koges efter anvisning på posen da tiden afhænger af hvad type ris, der bruges Løg, æbler fint hakkes. Blegsellerien skrælles og skæres i mikrotynde skiver. Pynt med koriander