

BOLLER I KARRY



4 pers.



45 min.



Ingredienser

Ris

- 4.5 dl. vand
- 1 tsk. salt
- 3 dl. basmatiris

Kødboller

- 300 g hakket gris
- 2 tsk. salt & 1 knivspids peber
- 1 løg
- 2 gulerødder
- 1/4 squash
- 1 æg
- 3 spsk. hvedemel
- 2 liter vand
- 2 bouillonterninger

Karrysovs

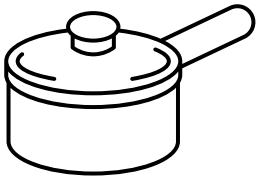
- 1 æble
- 1 løg
- 1 spsk. smør eller 2 spsk. rapsolie til stegning
- 2 spsk. karry
- 2 spsk. hvedemel
- 0.5 liter kogevand fra kødbollerne
- 1 dl fløde 8%
- Salt og peber

Topping

I kan toppe retten med 1 æble, hakket i små tern og 1/4 bundt hakket persille.

Køkkenudstyr til boller i karry

1 kasserolle



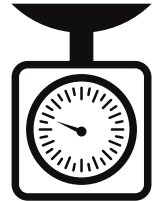
1 stor gryde



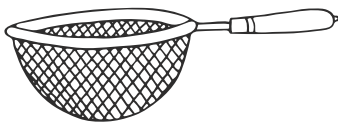
1 røreske



1 køkkenvægt



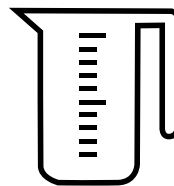
1 si



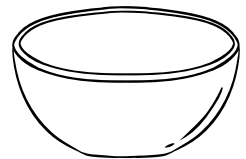
1 grydeske



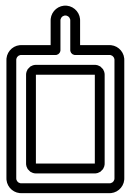
1 decilitermål



2 røreskåle



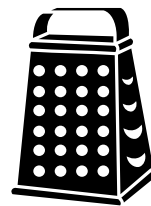
2 skærebræt



2 køkkenknive



1 rivejern



3 spiseskeer



2 tallerkner

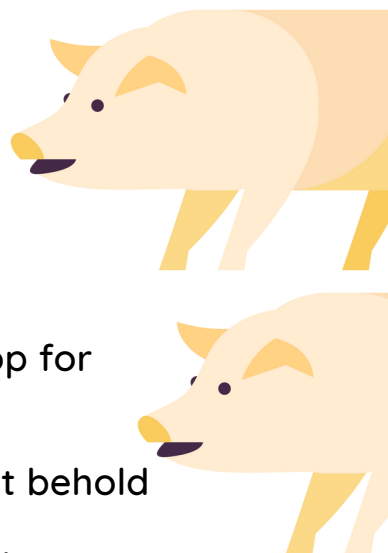


1 teske



SÅDAN GØR I

Boller i karry



1. Skyl risene i koldt vand i en si.
2. Kom vand, salt og ris i en kasserolle og skru så højt du kan op for varmen.
3. Når vandet koger, skruer du ned på 2-3 på komfuret. Husk at behold låget på gryden hele tiden og lad være med at røre i gryden.
4. Lad risene simre i 10 minutter.
5. Fjern risene fra varmen og lad dem stå i 10 minutter, med låget på. Vend risene 2-3 gange og kom låget på igen. Så undgår du at de klitrer sammen.
6. Rør farsen med salt og peber.
7. Hak løg fint.
8. Riv gulerødder og squash fint på rivejernet.
9. Rør fars, løg, gulerødder, squash, æg, mælk og mel godt sammen, til du har en fast fars.
10. Form farsen til kødboller med en spiseske og kom alle bollerne på en tallerken. Husk at vaske fingre, når du er færdig med at røre ved det rå kød.
11. Varm vand og bouillon til vandet koger i en stor gryde. Rør rundt i vandet, til terningerne er opløst.
12. Kom kødbollerne i det kogende vand med en ske, skru ned til middel varme på komfuret og giv dem 8-10 minutter. Tag dem op med en ske og placer på en ren tallerken.
13. Hæld kogevandet igennem en si og ned i en skål - det skal du nemlig bruge til sovsen.

Gå videre til næste side for næste trin.

Karrysovs til boller i karry

1. Riv æble fint på et rivejern og hak løget fint.
2. Kom gryden på komfuret og tænd højt op for varmen. Kom smør i gryden og lad det bruse op.
3. Tilføj karry, revet æble og løg og lad det riste i 2 minutter.
4. Drys melet over og rør sammen til det er opsuget og er let gyldenbrunt.
5. Brug 0.5 liter af siet kogevand til sovsen. Hæld lidt i ad gangen og pisk konstant, til du ikke kan se mel i sovsen. Sovsen må ikke blive for tynd.
6. Tilsæt mælk/madlavningsfløde og lad det simre i 2 minutter min.
7. Tilføj kødboller og lad det simre i 2 min.
8. Husk at smag til! Skal sovsen have mere salt og peber?
9. Kom ris i hver jeres tallerken og hæld karrysovs med kødboller over.
10. Drys eventuelt med hakket persille og æbletern af æble på toppen.

