



Boller i karry på kokosmælk med bagte broccolini, cashewnødder og æble



2 personer



40 minutter



Marts 2025

Ingredienser:

Kødboller:

- 300 gr hakket svinekød
- 2 spsk hvedemel eller rasp
- 1 finthakket løg
- 2 fed hvidløg, knust
- 1 dl mælk
- 1 æg
- salt/peber

Tilbehør:

- 150 gr jasmiris [ukogt vægt]
- broccolini
- salt/peber
- 1 æble
- saltede cashewnødder
- forårsløg
- smagsneutral olie

Sauce:

- 1 dåse kokosmælk light
- 1 dl kogevand fra boller
- 1 spsk karry
- 1 spsk smagsneutral olie
- 1 spsk maizena
- 0,5 dl koldt vand til maizena jævning
- salt/peber

Rør kødet med 1 spsk salt i et par minutter. Tilsæt øvrige ingredienser og rør godt. I 1 liter kogt vand tilbereder du bollerne, som du former med en spiseske og håndfladen af din hånd. Vandet i gryden skal blot simre, og bollerne skal have 8 minutter. Gem 1 dl fra kogevandet til din sauce.

Vask og skær ender af broccolini. Vend dem i smagsneutral olie og drys med salt og peber. Kom dem i ovnen ved 200 grader varmluft til de er sprøde og gyldne. Hak æble i fine tern og forårsløg i fine slices.

Sauce: I en gryde steger du nu karry, salt og peber i 1 spsk smagsneutral olie. Dernæst tilsætter du 1 dl af kogevandet fra kødbollerne. Lad det nu koge op. Hæld dernæst kokosmælken i, og lad saucen koge op igen. Rør maizena ud i 0,5 dl koldt vand i en lille kop og tilsæt det saucen, imens du rører hele tiden. Saucen tykner nu, og så smager du til med salt og peber.

Tilsæt kødbollerne i saucen og lad dem varme med i saucen ved svag varme, imens ris koger færdige.

Anret: I en dyb skål fordeler du ris i halvdelen af den, og lader broccolini pynte i midten, sammen med æble, forårsløg og cashewnødder. På den anden halvdel fordeler du sauce og kødboller. På den måde kan du smovse retten lige som du har lyst til - bid for bid!

Velbekomme!

Se flere opskrifter på
www.mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

