

Boller i karry (Gustav)

Ingredienser

Kødbollerne:

- 450 g hakket kyllingekød
- 1 løg
- Salt og peber
- 2 æg
- 2 spsk light kokosmælk

Saucen:

- 1 løg
- 1 stor gulerod
- 2 dåser light kokosmælk
- 2 tsk. Salt
- 1 tsk. peber
- 2 spsk. Karry eller efter smag



Som tilbehør bruges 1 blomkål

Fremgangsmåde

- Hak begge løg og kom halvdelen i en skål.
- Kom kyllingekødet i skålen sammen med æg, salt, peber og rør det godt sammen.
- Bring vand i kog i en gryde og form forsigtigt kødbollerne og kom ned i vandet. Lad det koge indtil kødbollerne er steget op til vandkanten.
- Tag en anden gryde og svitser karryen der i, så den får mere smag.
- Tilføj løg og gulerødder samt salt og peber og derefter kokosmælk.
- Tilføj til sidst de færdigkogte boller.
- Lad det simre ved svag varme i 5-10 minutter.
- Imens rives blomkål og steger på en pande ved siden af