

Orientaliske Boller i Karry med Spidskål & Gulerodsstave

Tilberedelsestid: ca. 40 min.

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
400 g	Hakket skinkekød, 7 %
4 tsk	Karryblanding (Gurkemeje, koriander, karry)
4 stk	Pastinakker, øko
6 stk	Regnbue gulerødder, øko
1 stk	Spidskål
1 stk	Grøntsagsbouillonterninger
2 stk	Løg
2 stk	Lille løg
2 stk	Æbler
2 tsk	Ingefær

	DET SKAL DU SELV HAVE
1 stk.	Æg
1 dl	Mælk
1 dl	Havregryn
6 dl	Vand (dl.)
	Salt & Peber
	Fedtstof til stegning
	Evt. Maizena

Tilberedning:

Pil det lille løg. Rør skinkekødet sammen med æg, revet lille løg, mælk, havregryn, 1/3 af karryblandingen, salt og peber

Lad farsen hvile i op til en halv time i køleskabet. Kortere tid kan også gøre det.
Form og kog bollerne i letsaltet vand i ca. 8-10 minutter.

Pil og hak løgene. Ingefæren hakkes skrælles og hakkes fint. Rens og skær æbler og pastinakker i tern. Rist resten af karryblandingen i en smule olie i en stor gryde. Tilsæt løg, ingefær, pastinakker, æbler og svits dem i 4-5 minutter til løgene er bløde uden at være brændte. Tilsæt vand (gerne kogevand fra kødbollerne), bouillontering og lad retten simre i ca. 15 minutter.

Blend saucen. Hvis en tykkere sauce ønskes, kan du evt. tilsætte en smule maizena. Smag til med salt og peber.

Tilsæt forsigtigt bollerne og lad dem simre i saucen i ca. 5 minutter.

Vask og snit spidskål meget fint.
Skræl og skær regnbuegulerødder i stave.

Servér boller i karry med spidskål og gulerodsstave til.

Velbekomme.