

Mælk
Bouillon
Fars,
æble
Salt

Boller i karry

INGREDIENSER 4 PERSONER

FARS

- ✓ 500 g hakket kalv og flæsk
- ✓ 80 g hvedemel
- ✓ 1/2 løg
- ✓ 1 1/2 dl mælk
- ✓ 1-2 æg
- 2 liter hønsefond eller vand
- Salt og peber

SAUCE

- 1/2 løg
- ✓ 1 fed hvidløg
- ✓ 25 g smør
- ✓ 1-2 spsk. stærk karry (alt efter smag)
- ✓ 40 g mel
- ✓ 1 lille sylt æble
- Salt og peber

FREMANGSMÅDE

Rør det hakkede kød sejt med salt. Kom mel og æg i sammen med revet løg, og rør sammen. Mælken kommes i lidt ad gangen, til farsen får en god konsistens. Krydr med peber, og lad farsen stå og hvile en time i køleskabet. Kog hønsefonden op, og form nu med en ske små boller á ca. 40 g, som koges i hønsefonden. Lad dem stå i fonden til senere.

Pil løg og hvidløg, og hak dem fint. Skræl æblet, fjern kernehuset og skær det i små tern. Kom smørret i en gryde, og lad det smelte. Kom løg, hvidløg og æbletern op i gryden, og steg et par minutter, uden at løget tager farve. Drys karry i gryden, og steg videre. Tilset så mel, og steg yderligere 1 minut.

Sigt nu hønsefonden fra de kogte kødboller, og dæk dem til, så de ikke bliver tørre. Hæld fonden i gryden lidt ad gangen, mens du

rører kraftigt, så sovsen ikke klumper. Lad det simre ca. 10 minutter. Blend sovsen med en stavblender, til den har en fin, blank konsistens. Smag til med salt og peber, kom kødbollerne tilbage i gryden, og varm igennem.

Drys med lidt groft hakket persille, og server kogte basmatiris ved siden af.

TIPS

Boller i karry kan sagtens laves den ene dag til aftenmad og så varmes op til frokost dagen efter.

Den kan også frysnes ned og så bruges en dag, hvor man har lidt travlt.