

NYMA FOODLAB OPSKRIFT

BOLLER I KARRY



Find flere opskrifter på www.nyma.dk/opskrifter

NYMA FOODLAB OPSKRIFT

BOLLER I KARRY

Antal: 4 personer

INGREDIENSER KØDBOLLER

250 g svinekød (Troldgården)

2 stk løg

1 æg

0,5 dl havregryn

1 tsk salt

FREMANGSMÅDE KØDBOLLER

Det hakkede kød røres med salt. Tilsæt de øvrige ingredienser. Lad farsen hvile på køl i en halv time.

Bollerne formes i ønsket størrelse og koges i letsaltet vand i ca. 5 minutter til de er faste. Tag bollerne op, gem kogevandet og forbered karrysovsen.

INGREDIENSER KARRYSOVS

1 løg

Olie til stegning

60 g flækærter

60 g selleri

1-2 tsk karry

1/2 dl fløde

1 dl æbleddike

Salt og peber

FREMANGSMÅDE KARRYSOVS

Svits løg og ingefær i olie. Tilsæt karry, selleri og flækærter og steg et par minutter. Tilsæt kogevand så det dækker selleri og flækærter og kog til det er mørt. Blend retten, tilsæt fløde og smag til med æbleddike, salt og peber. Varm bollerne i saucen. Server med kogte ris eller perlebyg.