

BOLLER I KARRY

Antal: 4 personer



Ingredienser (Kødboller)

300 g hakket svinekød

1 løg

1 æg

½ dl havregryn

1 revet kartoffel

1 tsk. salt

1,5 dl mælk

Ingredienser (Karrysovs)

200 g knoldselleri

1 syrligt æble

1 løg

2 tsk. karry

50 g smør

2 dl mælk

2 spsk. hvedemel

Æbleeddike eller citronsaft

Salt og peber

Fremgangsmåde (Kødboller)

Kødet røres med salt. De øvrige ingredienser røres i. Lad farsen hvile på køl i en halv time.

Bollerne formes med en ske og koges i letsaltet vand i ca. 5 min. til de er faste.

Tag bollerne op og gem kogevandet til karrysovsen.

Fremgangsmåde (Karrysovs)

Smelt smørret i en gryde, tilsæt mel og pisk til det samler sig. Gem smørballen til jævning af saucen. Karry, æble og løg brunes let i en gryde. Tilsæt selleri og 2 dl af kogevandet, og kog til sellerien er mør. Blend og jævn saucen med smørballen. Smag til med salt, peber og æbleeddike. Kødbollerne tilsættes og retten varmes godt igennem.

Server med kogte ris eller perlebyg.