



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Asiatiske boller i karry

Ris

135 g basmatiris

Kødboller

1 stk skalotteløg
1 bæger pasteuriseret æg
1 fed hvidløg
300 g hakket gris & kalv
½ spsk sojasauce
½ spsk mel ^b

Sauce

½ stk ingefær
1 tsk karry
1 stk gulerod
2 dl kokosmælk
1 tsk fiskesauce
2 stk limeblade
1 dl vand ^b

Servéring

1 bundt forårsløg
½-1 pk koriander, frisk
1 tsk sesamolie
1 stk lime

Det skal du have

salt ^b
peber ^b
olie ^b
sukker ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Kødboller:** Pil hvidløg og løg. Riv begge dele på rivejernet. Rør kødet med lidt salt og peber i 1 min. Tilsæt æg, soja, ½ spsk mel og halvdelen af løg og hvidløg. Rør godt sammen og lad stå i 5 min. Form boller af farsen på størrelse med en femkrone.
3. **Sauce:** Varm mens farsen hviler en gryde eller wok op med lidt olie. Tilsæt revet ingefær og resten af løg og hvidløg og steg 1 min. Kom 1 dl vand på og kog op. Kom bollerne i og lad dem simrer under låg i 10 min. Tag bollerne op og sæt til side.
4. **Sauce, fortsættelse:** Skræl gulerødder og skær i tynde strimler. Tilsæt gulerødder, kokosmælk, soja, fiskesauce, limeblade og karry til saucen. Kog i 7-8 min ved middel varme.
5. **Servéring:** Skyl forårsløg og skær i tynde ringe. Pluk og hak koriander. Kom begge dele i saucen sammen med sesamolie og kødbollerne. Del lime i kvarte og pres saften ned i saucen. Smag til med lidt sukker og evt. mere fiskesauce og soja. Servér med ris.