



2 PORTIONER



3 DAGES HOLDBARHED



30 - 40 MIN. TILBEREDNING

Asiatiske boller i karry

Det skal du bruge

**Tallet i parentes er til dig, der har bestilt 2+. De varer, der kun er angivet med én mængde, gælder for både 2 personer og 2+ personer.*

- 200 g ris, hvide
- 1/2 stk løg
- 1/2 stk hvidløg solo
- 300 (450)* g hakket svin/kalv
- 1/2 bæger æg pasteuriseret
- 1/2+1/4 spsk sojasauce
- 1 tsk karrypasta
- 15 g ingefær
- 2 stk gulerødder
- 2 dl kokosmælk
- 1/4 spsk fiskesauce
- 1 stk limeblad
- 1 tsk karry
- 1/2 stk forårsløg
- 1 drys koriander
- 1/2 spsk sesamolie
- 1/2 stk lime

Du skal selv have:

Mel, Olie, Peber, Salt, Sukker

Fremgangsmåde

- 1** **Ris:** Kog ris i 3 1/2 dl vand med lidt salt i 12 min. med låg. Sluk og lad trække under låg til resten af retten er færdig.
- 2** **Kødboller:** Pil hvidløg og løg. Riv begge dele på rivejernet. Rør kødet med lidt salt og peber i 1 min. Tilsæt æg, soja, 1/2 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 og steg karrypasta et par min. 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 simre under låg i 10 min. Tag bollerne op og sæt til side.
- 4** 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** 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.
- 6** Varm godt igennem og servér med ris.

Allergener

Æg, Fisk, Gluten, Hvede, Krebsdyr, Sesamfrø, Soja

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

Næringsværdier

Energi pr. portion:	3.901 kj / 932 kcal (4.440 kj / 1.061 kcal)*
Indhold	Pr. portion *(2+)
Fedt heraf mættede fedtsyrer	39,4 (46,9)* g 22,1 (24,5)* g
Kulhydrat heraf sukkerarter	99,0 (99,3)* g 11,3 g
Protein	45,5 (60,5)* g
Salt	3,2 (3,4)* g
Kostfibre	6,5 g