



2 PORTIONER



3 DAGES HOLDBARHED



30 - 40 MIN. TILBEREDNING

Asiatiske boller i karry

Det skal du bruge

135 g basmatiris
½ stk løg
1 fed hvidløg
300 g hakket gris & kalv
½ bæger pasteuriseret æg
½+¼ spsk sojasauce
½ stk ingefær
2 stk gulerødder
2 dl kokosmælk
¼ spsk fiskesauce
1 stk limeblad
1 tsk karry
1 bundt forårsløg
½ pakke koriander, frisk
¾ tsk sesamolie
½ stk lime

Du skal selv have:

Mel, Olie, Peber, Salt, Sukker

Fremgangsmåde

- 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** 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 server med ris.

Allergener

Æg, Fisk, Gluten, Hvede, 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:	3.592 kj / 858 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	42,1 g
heraf mættede fedtsyrer	26,1 g
Kulhydrat	76,9 g
heraf sukkerarter	9,2 g
Protein	42,9 g
Salt	2,2 g
Kostfibre	6,3 g