



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