



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Malai kofta curry - vegetariska färsbollar med cashewnötter i currysås och basmatiris

Koftabollar

Cashewnötter 20 g
Ingefära ½ bit
Vegetarisk färs 1 förp
Garam masala ½ tsk
🏠 Salt 2 krm
🏠 Neutral olja

Currysås

Ingefära ½ bit
Gul lök 1 st
Vitlök 1 klyfta
Garam masala ca 2 tsk
Curry 2 tsk
Krossade tomater 1 förp
Grönsaksbuljong ¾ påse
Coconut cream 1 förp
🏠 Neutral olja
🏠 Vatten 1 dl
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Pak choy

Pak choy 1 st
🏠 Salt

Till servering

Basmatiris 135 g
Koriander 20 g

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Koftabollar:** Hacka cashewnötter. Skala och finriv all ingefära. Lägg nötterna och hälften av ingefäran i en bunke. Blanda ner vegetarisk färs, garam masala och salt. Forma till ca 10 st bollar.
3. **Currysås:** Hacka gul lök. Hetta upp lite neutral olja i en stekgryta. Fräs gul lök, pressad vitlök och ingefära ca 1 min. Blanda ner garam masala och curry, fräs ytterligare ca 1 min.
4. Tillsätt krossade tomater, vatten och grönsaksbuljong. Koka upp och sjud till servering.
5. **Koftabollar:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Stek bollarna ca 5 min runt om. Lägg upp på en tallrik och spara stekpannan.
6. **Pak choy:** Strimla pak choy. Hetta upp den använda stekpannan. Fräs pak choy hastigt och krydda med lite salt.
7. **Malai kofta curry:** Lägg i bollarna i currysåsen och rör försiktigt ner coconut cream i grytan. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
8. Grovhacka koriander. Servera malai kofta curry med pak choy och basmatiris. Toppa med koriander.