



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kofta kari - Indiska köttbullar i currysås med grönsaker och basmatiris

Indiska köttbullar

Nötfärs 250 g
Vitlök ½ klyfta
Garam masala 2 tsk
Majsstärkelse 1 tsk
🏠 Ägg 1 st
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar
🏠 Neutral olja

Currysås

Röd paprika 1 st
Curry 2 tsk
Coconut cream 1 förp
Flytande honung 1 tsk
Kycklingbuljong ½ påse
Majsstärkelse 1 tsk
Tomat 1 st
🏠 Neutral olja
🏠 Vatten 1½ dl
🏠 Salt 1 krm
🏠 Svartpeppar

Tillbehör

Basmatiris 135 g
Morot 2 st

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Indiska köttbullar:** Lägg nötfärs i en bunke. Blanda med ägg, pressad vitlök, garam masala, majsstärkelse, salt och lite nymald svartpeppar.
3. Forma till ca 8 köttbullar. Hetta upp lite neural olja i en stekpanna. Stek köttbullarna ca 5 min runt om. Lägg på en tallrik. Spara stekpannan.
4. **Currysås:** Tärna röd paprika och tomat. Hetta upp neutral olja i den använda stekpannan. Fräs paprika och curry ca 2 min.
5. Tillsätt coconut cream, vatten, flytande honung, smulad kycklingbuljong, salt och lite nymald svartpeppar. Lägg tillbaka köttbullarna i currysåsen.
6. Koka upp och sjud ca 6 min, tills köttbullarna är helt genomstekta. Vispa ner majsstärkelse, utblandat i lika delar vatten. Smaka av currysåsen med lite salt.
7. **Tillbehör:** Skala och skär morot i stavar, ställ i glas.
8. Toppa indiska köttbullar i currysås med tärnad tomat. Servera med basmatiris och morotsstavar.