



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Fläskbullar garam masala med kokos och gröna ärtor

### Fläskbullar garam masala

Gul lök 1 st  
 Fläskfärs 250 g  
 ● Salt ½ tsk  
 Vitlök 2 klyftor  
 Curry 1 förp  
 Garam masala 1 förp  
 ● Vatten 3 dl  
 Kycklingbuljong 1 påse  
 Coconut cream 1 förp  
 Brocolibuketter 1 förp  
 Majsstärkelse 1 påse  
 Gröna ärtor 1 förp

### Till servering

Basmatiris 135 g  
 Lime 1 st

### Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar,  
 Vatten

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Fläskbullar garam masala:** Strimla gul lök. Rulla fläskfärs till köttbullar. Hetta upp lite neutral olja i en stekgryta. Tillsätt köttbullar och krydda med salt, stek ca 4 min. Blanda ner lök, pressad vitlök, curry och garam masala. Låt allt fräsa ytterligare ca 1 min.
3. Rör ner vatten, kycklingbuljong, coconut cream och brocolibuketter. Koka ca 2 min, tills köttbullarna är helt genomstekta. Blanda ut majsstärkelse i lika delar vatten. Red grytan till önskad konsistens. Tillsätt gröna ärtor och smaka av med nymald svartpeppar.
4. Skär lime i klyftor. Servera fläskbullar garam masala med limeklyfta och basmatiris.