



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

## Asiatiske boller i karry

### Ris

135 g jasminris

### Kødboller

1 stk skalotteløg  
 1 stk æg  
 1 fed hvidløg  
 300 g hakket gris & kalv  
 ½ spsk sojasauce  
 ½ spsk mel\* <sup>b</sup>

### Sauce

½ stk ingefær  
 1 tsk karry  
 1 stk gulerod  
 1 pose kokoscreme  
 1 tsk fiskesauce  
 2 stk limeblade  
 2 dl vand <sup>b</sup>

### Servéring

1 bundt forårsløg  
 ½-1 pk koriander, frisk  
 1 tsk sesamolie  
 1 stk lime

### Det skal du have

salt <sup>b</sup>  
 peber <sup>b</sup>  
 olie <sup>b</sup>  
 sukker <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- Kødboller:** Pil hvidløg og løg. Riv begge dele på rivejernet. Rør kødet med lidt salt og peber i 1 min. Tilsæt æg, soja, 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.
- 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 kokoscreme og vand på og kog op. Kom bollerne i og lad dem simrer under låg i 10 min. Tag bollerne op og sæt til side.
- Sauce, fortsættelse:** Skræl gulerødder og skær i tynde strimler. Tilsæt gulerødder, soja, fiskesauce, limeblade og karry til saucen. Kog i 7-8 min ved middel varme.
- Servéring:** 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. Servér med ris.