



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Kyllingeboller i tandoorisauce med søde kartofler

Det skal du have

135 g basmatiris
1 stk skalotteløg
1 stk sød kartoffel
1 pose tandoori krydderi
½ pose tomatpuré
1 pose kokoscreme
300 g hakket kylling
1 fed hvidløg
1 stk æg
1 stk æble
1 dl vand ^b

Det skal du selv have

salt ^b
olie ^b
peber ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Grøntsager:** Pil løg og skær det i skiver. Skræl sød kartoffel og skær i tern 1x1 cm.
3. **Tandoorisauce:** Varm lidt olie op i en gryde. Svits løg i 1 min. Tilsæt søde kartoffeltern, tandoori krydderi, tomatpuré, vand og kokoscreme. Kom låg på og lad det småsimre 2-3 min.
4. **Kyllingeboller:** Læg kødet i en skål og rør det med salt og peber. Pres hvidløg i, tilføj æg og rør det godt sammen. Form farsen til boller på størrelse med en 5-krone. Læg dem i gryden med saucen og damp under låg i 5-7 min. til de er faste.
5. Skyl æble og skær det i tynde skiver. Servér kyllingebollerne med ris og æble til.