



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kofta kari - Indiska köttbullar i currysås med spenat och basmatiris

Till servering
Basmatiris 135 g

Indiska köttbullar
Nötfärs 250 g
● Ägg 1 st
Vitlök 1 klyfta
Garam masala 1 msk
Majsstärkelse 1 tsk
● Salt ½ tsk

Currysås
Bananschalottenlök 1 st
Vitlök 1 klyfta
Röd paprika 1 st
Tomat 1 st
Curry 1 förp
Coconut cream 1 förp
● Vatten 1 ½ dl
● Socker 1 tsk
Kycklingbuljong ½ påse
Majsstärkelse 1 tsk
Babyspenat 50 g

Att ha hemma ●
Ägg, Olja, Salt, Socker,
Svartpeppar, Vatten

- 1. Till servering:** 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. Förberedelse Currysås:** Finhacka schalottenlök och vitlök. Tärna röd paprika och tomat.
- 5. Currysås:** Hetta upp neutral olja i den använda stekpannan. Fräs lök, vitlök, paprika, tomat och curry ca 2 min. Tillsätt coconut cream, vatten, socker, kycklingbuljong 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. Blanda ner babyspenat och smaka av med lite salt.
- 7.** Servera Indiska köttbullar i currysås med basmatiris.