



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Malai kofta curry - vegetariska färsbollar med cashewnötter i currysås och basmatiris

### Koftabollar

Cashewnötter 20 g  
Riven ingefära ½ förp  
Vegetarisk färs 1 förp  
Garam masala ½ tsk  
● Salt 2 krm

### Currysås

Gul lök 1 st  
Vitlök 1 klyfta  
Riven ingefära ½ förp  
Garam masala 2 tsk  
Curry 2 tsk  
Krossade tomater 1 förp  
● Vatten 1 dl  
Grönsaksbuljong ¾ påse  
Coconut cream 1 förp

### Pak choy

Pak choy 1 st

### Till servering

Basmatiris 135 g  
Koriander 20 g

### Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar,  
Vatten

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Koftabollar:** Hacka cashewnötter. Lägg nöterna och riven ingefära i en bunke. Blanda ner vegetarisk färs, garam masala och salt. Forma till ca 10 st bollar.
3. **Currysås:** Hacka gul lök. Hetta upp lite neutral olja i en stekgryta. Fräs gul lök, pressad vitlök och riven ingefära ca 1 min. Blanda ner garam masala och curry, fräs ytterligare ca 1 min.
4. Tillsätt krossade tomater, vatten och grönsaksbuljong. Koka upp och sjud till servering.
5. **Koftabollar:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Stek bollarna ca 5 min runt om. Lägg upp på en tallrik och spara stekpannan.
6. **Pak choy:** Strimla pak choy. Hetta upp den använda stekpannan. Fräs pak choy hastigt och krydda med lite salt.
7. **Malai kofta curry:** Lägg i bollarna i currysåsen och rör försiktigt ner coconut cream i grytan. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
8. Grovhacka koriander. Servera malai kofta curry med pak choy och basmatiris. Toppa med koriander.