

Kødboller i krydret tomat-karry sauce

til 4 personer

Kødboller i krydret karry kan laves med al slags kød. Prøv oksekød, lam, svin eller en blanding.

Det er en god idé at være to til denne ret. En der laver kødboller og en der tager sig af saucen. Så er man hurtigere færdig.

Kødboller:

1-2 spsk olivenolie
1 mellemstort løg, finthakket
2 fed knust hvidløg
1 spsk fintrevet ingefær
1 tsk pulveriseret spidskommen
2 tsk karrypulver (helst Madras)
1,25 dl hakket koriander
1,25 dl rasp
0,7 dl kalvebouillon
1 stort æg
1 1/2 tsk salt
friskmalet sort peber
ca 750 gr hakket oksekød, lam, svin eller blandet

Sauce:

1 spsk olivenolie
2 fed knust hvidløg
1 lille løg finthakket
1 spsk fintrevet ingefær
2 spsk karrypulver (helst Madras)
4 dl kalvefond
1 dåse hakkede tomater
2 spsk koncentreret tomatpuré
1,25 dl kokosmælk
1,25 dl hakket koriander
salt og friskmalet sort peber efter behov

Serveres med limebåde

Kødboller:

Forvarm ovnen til 180 grader. Dæk en stor bageplade/bradepande med aluminiumsfolie og pensel den med lidt olie.

Varm lidt olivenolie over medium høj varme i en stor sauterpande. Tilsæt løg og steg 8-10 minutter eller indtil løgene er blødgjort. Hæld derefter løgende over i en stor skål. Sæt sauterpanden til side - du skal bruge den igen om lidt.

Mens løgene i skålen stadig er varme, tilsættes hvidløg, ingefær, spidskommen og karrypulver som røres sammen og afkøles til stuetemperatur.

De afkølede løg tilsættes koriander, rasp, 0,7 dl kalvebouillon, æg, salt, sort peber og blandes. Tilsæt kødet og bland godt igen. Med en ske formes ca. 30 kødboller som anbringes på den penslede bageplade. Bages i alm. ovn i 20 minutter eller indtil midten af kødbollerne viser 75 grader på et instant-read termometer.

Sauce:

Mens kødbollerne bager, steges løget i olie i sauterpanden ved middel varme. Tilføj hvidløg, ingefær og karrypulver og steg i 1 minut. Rør derefter kalvebouillon, tomater og tomatpure i. Kog op, reducer varmen, og lad den simre 15-20 minutter, eller indtil den er blevet lidt tykkere. Tilsæt kokosmælk, koriander og evt. salt og sort peber, og lad den simre yderligere 5 minutter.

Når kødbollerne er færdige, vendes de forsigtigt i saucen.

Serveres med basmatiris og limebåde og garneres med korianderblade. Vinforslag: En Gewurztraminer fra Léon Beyer, Alsace.



instant-read termometer