

Thaikrydrede kødboller i kokoskarry



Ingredienser:

- 500 g hakket lam, kalkun eller kylling
- 2 spsk. rasp
- 1½ dl mælk
- 1½ tsk. salt
- Revet skal af 1 usprøjtet lime
- 1 spsk. friskrevet ingefær eller 1-2 tsk. tørret
- Stødt chili efter smag

Sauce:

- ½ spsk. olie
- 1 hakket løg
- 2-3 tsk. karry
- 1½ dl kokosmælk
- 1-2 spsk. mangochutney
- Salt og peber

How to:

1. Udblød rasp i mælk i 5 minutter. Tilsæt salt, limeskal, ingefær og chili, og rør det hele sammen til en fars.
2. Varm en mellemstor gryde med vand og lidt salt op. Form farsen til små runde kødboller med en lille spiseske.
3. Lad kødbollerne simre i vandet i 10-12 minutter, til de er gennemkogte. Tag kødbollerne op af kogevandet, og gem 1 dl af kogevandet.
4. Svits løg og karry i olie. Tilsæt det gemte kogevand og kokosmælk, og lad det simre i 5 minutter.

- 5. Smag saucen til med chutney, salt og peber. Læg kødbollerne ned i saucen, og varm dem igennem.**
- 6. Server kødbollerne med løse ris.**