



BOLLER I KARRY MED KOKOSCHIPS OG ASPARGESBROCCOLI

4 PERSONER

Små skønne kyllingekødboller krydret med rød thaikarry tilberedt i en lækker sauce med kokosmælk, ananas og broccoli.

Forberedelsestid: 20 min. Tilberedningstid: 15 min.

INGREDIENSER

400 g hakket kylling
2 tsk. fiskesauce
1 tsk. rød thaikarry
2 spsk. kokosmel
Kokosolie til stegning

1 stor rød chili uden kerner
1-2 tsk. rød thaikarry
1 dåse kokosmælk, 400 ml
1-2 tsk. limesaft
2 kaffir limeblade
1 lille dåse ananas
1 bdt. aspargesbroccoli

TILBEHØR:

Kogte ris
Kokoschips
Frisk koriander

TILBEREDNING

Rør kyllingekødet sammen med fiskesauce, tilsæt thaikarry samt kokosmel og bland det godt. Lad farsen hvile 10 min. og form den til ca. 20 små kødboller. Steg kødbollerne gyldne og sprøde i kokosolie ved god varme og læg dem til side.

Skær chili i små stykker og steg chili og karry et kort øjeblik i kokosolien og kom kokosmælken ved. Tilsæt limesaft, limeblade, ananas og kødboller ved, og bring det langsomt i kog. Lad det simre 5 min.

Del aspargesbroccoli i mindre stykker og kom dem i gryde. Kog op og smag til. Server med ris og drysset med frisk koriander samt kokoschips.

TIP:

Farsen er meget nemmere at forme og trille i hænderne, hvis hænderne fugtes en anelse i vand. Smager mindst lige så godt næste dag.

