



## Boller i carry

4 personer

### Kødboller

400 g hakket kyllingefars

1 1/4 tsk salt

100 g hakket gulerod

2 spsk hakket løg

1 dl mælk

1 æg

5 spsk. hvedemel

Peber

### Karrysauce

1 spsk olie

2 tsk karry

1 løg

1 æble

3 dl hønsbouillon

2 dl kokosmælk

3 spsk hvedemel

Salt og peber

Evt. lime- eller citronsaft og lidt sukker

Speltkærner

Rør kødet med salt. Riv gulerod og løg. Rør ingredienser til farsen sammen. Form boller med en barneske og kog dem i letsaltet vand ca. 8 minutter. Tag dem op med en hulske og afdryp dem i en sigte.

Varm olien i en gryde svits karry, finthakket løg og revet æblet i. Kom bouillon i. Kog sauce igennem nogle minutter under omrøring. Udrør melet i fløden og rør det i. Kog sauce igennem ca. 5 minutter under omrøring. Smag til med salt, peber, lime- eller citronsaft og lidt sukker. Du kan vælge at blende sauce helt jævn f.eks. med en stavblender. Kom bollerne i og varm retten igennem.

### Tip

Ved at blende sauce helt jævn med en stavblender får den en flot farve og fin konsistens. Du kan selvfølgelig også bruge en almindelig blender eller foodprocessor.

Velbekomme.