

# Kyllingekødboller i æblekarry

4 portioner

## Ingredienser

450 g Danpo hakket kylling

2 tsk. salt

1 gulerod, revet

1 løg, finthakket

1/2 tsk. kardemomme

1 liter hønsebouillon (vand og 2 terninger) til kogning

## Løg og æble kompot

2-3 æbler

2 løg

1 spsk. smør

1 spsk. karry

## Sauce

50 g smør

50 g mel

5 dl kogelage (tages fra boullionen)

2 dl fløde

1 spsk. karry

1 spsk. mild currypaste

Salt og peber

## Tilbehør

Kogte byg- eller speltkerner

**Tilberedning:** Rør det hakkede kød sejt med salt. Gerne i en foodprocessor. Tilsæt revet gulerod, løg og kardemomme.

Kog bouillon op. Form boller af farsen og lad dem simre i boullionen i ca. 20 minutter.

**Æblekompot:** Skær æbler i kvarte, fjern kernerne og skær dem og løg i både.

Steg æbler og løg i smør i en gryde til de er møre.

Tilsæt karry og vend det hele godt sammen. Tag æbler og løg op af gryden og tilbered sauce i samme gryde.

**Sauce:** Smelt smør og rør melet i. Pisk kogelagen i lidt ad gangen og tilsæt fløde og karry. Lad sauce simre i 10 minutter og tilsæt boller, æbler og løg.

Server med kogte byg- eller speltkerner.



<span class="quote">Go ide

Du kan også koge kødbollerne - hvis du koger dem i bouillonvand giver det ekstra god smag!