

Kyllingekødboller i æblekarry

10 portioner

Ingredienser

900 g Danpo hakket kylling
4 tsk. salt
2 gulerødder, revet
2 løg, finthakket
1 tsk. kardemomme
2 liter hønsebouillon (vand og 4 terninger) til kogning

Løg og æble kompot

6-7 æbler
4 løg
2 spsk. smør
2 spsk. karry

Sauce

100 g smør
100 g mel
1 l kogelage (tages fra bouillionen)
4-5 dl fløde
2 spsk. karry
2 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 bouillionen 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.



Go ide

Du kan også koge kødbollerne. - Prøv at koger dem i bouillonvand giver det ekstra god smag!