

# Boller i karry

4 personer

## Ingredienser

450 g hakket kyllingekød  
2 tsk fint salt  
1 æg  
2 spsk revet løg  
kværnet peber / ½ tsk sambal oleek  
3 spsk hvede mel  
½ dl mælk  
1,5 l grøntsagsbouillon

50 g smør  
1 stort løg grofthakket  
1 spsk god karry  
3 spsk hvedemel  
1 L grøntsagssuppe  
1 dl fløde  
2 æbler i tynde både  
Hertil brune ris (600 g kogte)

## Tilberedning

Rør kyllingekød sejt med salt. Bland æg, revet løg, kværnet peber og hvedemel i og rør mælken i.

Stil farsen på køl. Varm en gryde op med grøntsagsbouillon til kogepunktet. Form små boller med en varm ske og kom bollerne i grøntsagsbouillon. Det må ikke koge men skal småsimre til bollerne kommer op til overfladen. Hæld bollerne fra bouillon og dæk dem til så de ikke tørrer ud. Gem bouillon til saucen.

**Sauce** Varm smørret op i en gryde med løg, karry og sautes uden at det brænder på. Kom mel i og rør det rundt så det bager lidt af. Kom bouillon i lidt af gangen og pisk det godt, så det ikke klumper.

Lad saucen koge godt igennem, kom fløde i og smag til med salt og peber.

Kom boller og æbler i inden servering og server med brune ris.

Velbekomme

