

Små kødboller i thaikarry med kokos

4 portioner

Ingredienser:

500g Danpo hakket kyllingekød
1-2 tsk. rød thaikarry
1 ds. kokosmælk, evt. light
2 tørrede limeblade
1-2 rødløg
25g cashewnødder eller peanuts
150g sukkerærter
Fishesauce
Sukker
Evt. frisk koriander eller thai basilikum
Salt og peber

Tilberedning:

Krydr kødet og form til små kødboller ca. 32 stk.
Brun kødbollerne grundigt i lidt olie på en pande og læg dem til side.

Rist karry pastaen i lidt af kokosmælken, til det begynder at dufte. Tilsæt kødboller, resten af kokosmælken, limeblade, rødløg i både samt cashewnødder, og lad det simre i 6 min.

Kom sukkerærterne ved, kog endnu 1 minut og smag til med fishesauce og en anelse sukker.

Drys evt. med frisk koriander eller thai basilikum og server med ris.

