

“Benjamin Hav” boller i karry

Tid: 45 minutter Antal: 4 personer



Kødboller

- 400 g hakket kalve- eller oksekød
 - 1 løg, finthakket
 - 1 tsk. af Ishtars seven spice-krydderi
 - 2-4 spsk. olie
 - 1 tsk. salt
1. Rør alle ingredienserne sammen i en skål.
 2. Form kødbollerne til ca. 14-16 boller.
 3. Opvarm olien i en stegepande.
 4. Steg kødbollerne i olien til de er lidt faste i det.

Karrysauce

- 1 løg, finthakket
 - 4 fed hvidløg, finthakket
 - 3 spsk. tomatkoncentrat
 - 3 kartofler, skrællet og skåret i mundrette stykker
 - 1 rød peberfrugt, skåret i store tern
 - 2 spsk. af Ishtars mango-karry
 - 2-4 spsk. olie
 - Salt efter behov
1. Opvarm olien i en tykbundet gryde og brun løg heri.
 2. Tilsæt hvidløg og brun det sammen med løg.
 3. Tilsæt mango-karry og salt under omrøring.
 4. Efter lidt tid tilsættes tomatkoncentrat.
 5. Tilsæt kartofler, kødboller og peberfrugter.
 6. Hæld vand ved, så det lige dækker de øvrige ingredienser.
 7. Skru ned for blusset og lad retten simre til kartoflerne er møre og sovsen tyknet.
 8. Smag evt. til med mere salt.

Tilbehør

- 300 g basmatiris
 - 300 ml vand
 - 1 spsk. af Ishtars byriani-krydderi
 - 2-4 spsk. olie
 - 1 tsk. salt
1. Skyl risene i koldt vand og lad dem afdryppe i en si.
 2. Opvarm 2-4 spsk. olie i en gryde.
 3. Tilsæt ris og evt. byriani-krydderi og lad det stege et øjeblik.
 4. Kom 300 ml vand og 1 tsk. salt ved og bring gryden i kog.
 5. Skru ned for blusset og lad risene simre under låg.
 6. Når risene har optaget vandet, slukkes blusset.
 7. Rør forsigtigt i dem, sæt låg på igen og stil dem til side.