



Traditionel dansk

Ingredienser

Boller

500 g hakket svinekød

1 æg

2 dl mælk

1 løg

1 tsk. revet muskatnød

Salt

Peber

Karrysauce

Olie

1 løg

1 æble

2-3 tsk. karry

1 tsk. gurkemeje

2 dl mælk

6 dl vand fra boller

Saucejævner

Salt

Peber

Tilbehør

Ris

Beskrivelse

Boller

Riv løget fint og rør alle ingredienserne grundligt sammen.

Form bollerne med en spiseske, der dyppes i vand mellem hver farsbolle. Kog bollerne i ca. 8-10 minutter til de er faste.

Kom bollerne i en si og lad dem drybbe af.

Karrysauce

Skræl æblet og riv det og løget fint. Brun løg, æble, karry og gurkemeje i olie i en gryde. Tilsæt mælk og vand fra bollerne og lad det koge igennem og jævn sauceen med sovsejævner. Smag til med salt, peber og eventuelt karry.

Kom bollerne i sauceen og lad retten småsimre i 5 minutter.

Kog risene efter pakkens anvisning.