
Boller i Karry “Harry”

Det skal du bruge

- 1 pose kødboller
- 2 spsk karry
- 1 dåse kokosmælk
- Citron-ingefærssaft
- 1 glas tacosovs
- Edamamebønner
- Hakke mandler
- Frisk mynte (til toppen)

Sådan gør du

- Rist karryen på en tør pande i ca. 20 sekunder – den skal dufte, ikke brænde.
- Kom kødbollerne på og brun dem let.
- Hæld kokosmælk og et godt skvæt citron-ingefærssaft over. Lad det koge i 3 minutter.
- Tilsæt tacosovs, hakke mandler og edamamebønner.
- Lad det hele snurre i ca. 10 minutter, til retten er cremet og samlet.
- Slut af med frisk mynte på toppen – det løfter hele skidtet.

En klassiker, der har været i byen og kommet hjem med lidt attitude.

Velbekomme



Vi mødes i Brugsen