
Pandestegte indiske kødboller med blomkål og mandler

Det skal du bruge

- 1 pose frosne kødboller
- 1 lille pose mandler
- 1 glas tacosauce
- 1 blomkål
- 1 pose edamamebønner
- 1 glas garam masala krydderi
- Lidt spidskommen
- 1 lime
- 1 dl kokosmælk
- Vindrukerneolie

Sådan gør du

- Steg kødbollerne i lidt vindrukerneolie sammen med edamamebønner og blomkål i små buketter.
- Tilsæt garam masala og spidskommen, og lad krydderierne riste godt af.
- Kom tacosauce, kokosmælk, saften fra limen og mandlerne på panden.
- Lad retten simre et par minutter, til sauceen bliver cremet, og smag til.
- Server med ris eller lune naanbrød.

Velbekomme



Vi mødes i Brugsen

