



### Fremgangsmåde

Lav kødbollerne ved at røre kødet lidt "sejt" med salt og peber. Riv løget i, og saml det hele med ægget og melet til en bouncy fars. Kom vandet i lidt ad gangen, til du rammer den rigtige konsistens.

I den kogende bouillon med lidt salt kommer du bollerne i. Du kan med fordel bruge en iskugler, men ellers bare brug en ske. Lad dem simre i ca. 5 min, og tag dem op med en hulske, og gem bouillon.

Du koger selvfølgelig dine ris, så det passer med, at de er dejlig varme, når retten er færdig. Kog vandet op, i med ris og salt, lad dem simre under låg i 10 min. og lad dem trække under låg, til retten er færdig.

I en anden gryde steger du dit hakkede løg og æble af i smørret, til det får lidt farve. Kom karry i, og steg det lidt af. Det løfter smagen, at du steger din karry af. I med mel, og bag det godt igennem i gryden. Kom nu en god slat bouillon på, og kog det godt igennem. Kom mere bouillon i, og forsøg at ramme en lidt tykkere men stadig lidt for tynd konsistens. Lad det simre i 10 min, og blend det nu, så det bliver homogent og lige lidt tykkere. Du kan altid jævne det lidt mere med en melryster, hvis du synes, den er for tynd.

Smag den til med salt og peber, piment d'espallete og evt. lidt af din mangochutney. Hak det sidste æble i grove tern, og kom dem op i saucen sammen med bollerne. Kog det kort igennem, og server det med dine varme ris og lidt mangochutney på siden...

### Ingredienser

4 personer

- **Boller i karry**
- 500 gram hakket kalv og flæsk
- 1 spsk. salt og lidt peber
- 1 stk. løg
- 1 stk. æg
- 3 spsk. mel
- 3 dl. vand
- 2 liter bouillon (fra 2 terninger)
- **Saucen**
- 1 stk. løg
- 1 stk. æble
- 2 spsk. smør
- 2 spsk. karry
- 1 tsk. piment d'espallete
- 3 spsk. mel
- 1,50 liter af kogelagen fra bollerne
- **Risene**
- 3 dl. basmatiris
- 4,50 dl. vand
- 2 tsk. salt
- **Ekstra**
- 1 stk. æble i tern
- 4 spsk. mangochutney (se evt. "Pandekylling")