



- ▮ 4 port
- ▮ Köttfärs, Huvudrätt, Fest

INDISKA KÖTTBULLAR

Ingredienser ▮

400 g nötfärs
3 msk ströbröd
1,5 dl mjölk, standard
1 tsk salt
1 tsk garam masala
1 klyfta vitlök
1 msk smör
persilja

▮ Sås

$\frac{1}{2}$ dl vatten
 $\frac{1}{2}$ tsk garam masala
3 dl grädde, visp
 $\frac{1}{2}$ tsk gurkmeja
 $\frac{1}{2}$ knippe koriander
salt

▮ Serveras med
ris, basmati

Gör så här ▮

1. Koka riset enligt anvisningen på förpackningen.
2. Blanda ströbröd, salt, garam masala, pressad vitlök och mjölk och låt det svälla ca 5 min. Häll blandningen i färsen. Arbeta färsen smidig och forma till stora, ovala köttbullar.
3. Stek dem i smör i en stor stekpanna runt om, ca 5 min.
4. Häll i vattnet och grädde. Krydda med garam masala och gurkmeja. Låt såsen koka några minuter och strö över grovhackad koriander.