

inköpslistan.se

Av: Isabelle

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

1/2 dl vatten
1/2 tsk garam masala
3 dl grädde, visp
1/2 tsk gurkmeja
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.