

Hjemkundskab

Klasse: 7. klasse

Dato: Uge 44

Emne: Hakket kød – boller i karry

Jan Thiemann/Tenne Andersen

(Held og lykke)



Kødboller:

400 g hakket svinekød *eller*
400 g hakket lamme- eller kalkunkød
1 dl mel
2 ss fint revet løg
1½ tsk salt
1/2 tsk peber
ca. 2½ dl iskoldt vand
1 æg
1 l. saltvand (1½ ss salt til 1 liter vand)

Ris

3 dl ris
6 dl vand
1 ss olie
½ ss salt
1 tsk gurkemeje

Kødboller:

Rør kødet sejt med salt, 2-3 min. Tilsæt alle øvrige ingredienser, vandet dog lidt ad gangen. Rør til farsen har en ensartet konsistens. Hold evt. en del af vandet tilbage. Lad farsen hvile i køleskab mindst 10-15 minutter

Tilsæt lidt mere vand, hvis farsen er for fast. Farsen skal være så fast, at den kan formes til boller. Bring saltvandet i kog i en bred gryde. Tag gryden af varmen og skru ned.. Dyp en dessert-ske i det kogende vand og form boller med skeen. Læg dem i det kogende vand. Sæt gryden på varmen igen. Kog kun 1 lag boller ad gangen. Kog bollerne ved svag varme ca.6 minutter, til de føles faste. Tag dem op med en hulske og læg dem på to tallerkener, den ene med bunden i vejret oven på den anden – VISES..! Kog resten af bollerne.

Ris

Vand, olie, gurkemeje og ris kommes i en passende gryde. Bringes i kog. Koger ved svag varme (1-2) i 12 minutter under låg. Sluk og lad stå yderligere 12 minutter

Karrysauce:

1 løg
1 syrligt æble
15 g smør
2 tsk karry
3 spsk Mel
5 dl vand fra kødbollerne
Salt, peber

Karrysauce:

Pil og hak løgene. Skræl og riv æblet groft. Smelt fedtstoffet i en gryde og tilsæt karry, løg og æble. Damp det, til løgene er klare. Drys melet i under omrøring, og tilsæt 5 dl fra bollerne, lidt efter lidt. (Ad tre gange..!)
Kog saucen igennem ved svag varme ca.10 minutter. Smag den til med krydderier. Tilsæt kødbollerne.
Server straks
Kogte ris til..! Alt skal være færdigt på én gang..!

Æblechutney

2 flåede tomater
4 Ingrid Marie
1 stort løg
1 fed hvidløg
3/4 dl bløde rosiner
1 skive ingefær
½ spsk. salt
2 dl rørsukker
1 dl eddike
1 tsk gule sennepsfrø
1 laurbærblad

Æblechutney

Hak tomater, udkernede æbler og pillede løg groft, bland dem i en gryde med de øvrige ingredienser, og lad det hele småkoge uden låg, under jævn omrøring i en time, til chutneyen er tyk. Køl af og server chutney'en lunken eller kold til maden