

## Boller I karry

På næsten alle mine ekspeditioner har jeg haft boller i karry med. Det er en dejlig mættende ret og på lange kolde ekspeditioner er det supergodt med lidt krydret mad. Mad der smager af noget udenlandsk og eksotisk, giver en mulighed for at drømme sig lidt væk på de lange kolde dage.

### Ingredienser:

#### Boller:

500	gram	Kalv og flæsk, hakket ca. 11% (Kan også være hakket kyllingekød)
1		Løg
30	gram	Hvedemel
1	dl.	Mælk
1		Æg

Salt

Peber

#### Sovs:

25	gram	Smør
1		Æble
100	gram	Løg
0.5	spsk.	Karry
0.25	spsk.	Gurkemeje, stødt
1.5	spsk.	Hvedemel
4	dl.	Varmt kogt vand
1	dl.	Piskefløde

#### Opskrift:

Løget rives og farsen røres sammen.

En gryde med vand bringes i kog, skru ned på laveste blus og sæt bollerne ned i vandet med en ske. Når bollerne kommer op til overfladen er de færdige og kan tages op. Lægbollerne på en tallerken og gem kogevandet, det skal bruges til sovsen.

#### Karry Sovsen:

Kom smørret i en gryde. Når smørret bruser, så kom det hakkede æble og det hakkede løg i. Begge dele steges til de er bløde. Så tilsættes karry, gurkemeje og mel og rør godt rundt. Du må ikke gå fra gryden nu. For nu skal du tilsætte du det varme kogte vand, mens du hele tiden rører rundt. Bliv ved med at komme kogevand i og pisk indtil du synes at sovsen har den rigtig konsistens. Gem resten af kogevandet, hvis sovsen bliver for tyk.

Smag sovsen til med salt og peber og lad den koge et par minutter, for at få melsmagen væk. Slut af med en sjat fløde eller mælk. Server ris til ☺