

Asískar kjötbollur

- 500 g nautahakk
- 1 egg
- 3 msk kálfakraftur (kalv fond)
- 1 + 1 msk rautt karrýmauk
- 1 laukur
- 1 dós kókosmjólk (400 ml)
- 1/2 dl mango chutney
- 10 þurrkuð limeblöð
- kóriander
- salt og pipar

1. Blandið saman nautahakki, eggji, kálfakrafti, 1 msk karrýmauki, ½ tsk salti og smá pipar. Gerið litlar kjötbollur úr blöndunni.

2. Fínhakkið laukinn og steikið við vægan hita á pönnu þar til hann er mjúkur en ekki farinn að dökkna.

3. Bætið 1 msk af karrýmauki saman við og steikið saman í 1 mínútu til viðbótar.

4. Hrærið kókosmjólk og mango chutney saman við.

5. Setjið limeblöð og kjötbollurnar í sósuna og látið sjóða undir loki við vægan hita í um 7 mínútur. Smakkið til með salti og pipar. Stráið kóriander yfir eftir smekk og berið fram með hrísgrjónum.



