

Fiskeboller i karry med porrer og æblesalat

Ingredienser

4 personer :

500 g torskefilet

1 tsk. Salt

1 æg

1 spsk. Majsstivelse

½ dl. Mælk

2 porrer

Karrysauce

1 løg

2 spsk. smør til stegning

2 spsk. karry

3 spsk. hvedemel

½ liter mælk

salt

Æblesalat:

4 æbler

2 spsk. olivenolie

2 spsk. æbleeddike

½ bakke karse

salt, peber

Tilbehør:

4 dl. Ris

Servering:

1 citron

Fremgangsmåde:

Karrysauce:

Pil og hak løget fint, og steg det i smør i en gryde, til det er klart. Drys med karry og mel, og lad det stege i 1 minut under omrøring. Pisk mælken i lidt ad gangen med et piskeris. Lad saucen koge i 15 minutter. Blend den direkte i gryden med en stavblender, og smag til med salt.

Tilbehør:

Kog risene efter anvisningen på emballagen

Skær torskefileten i små tern. Blend fisk, salt, æg og majsstivelse sammen i en minihakker eller blender. Justér konsistensen med mælk, til farsen er sammenhængende, men ikke for tynd. Måske skal du ikke bruge al mælken. Form farsen til små runde boller, og læg dem i en stor pande. Rens porrer, skær dem i skiver, og drys dem over fiskebollerne. Hæld karrysauce over. Lad fiskebollerne simre under låg i ca. 10 minutter ved svag varme.

Æblesalat:

Skyl og halvér æblerne, og fjern kernehuset. Skær æblerne i smalle både. Rør olie, eddike og klippet karse sammen i en skål. Vend æbler og dressing sammen, og smag til med salt og peber.

Servering:

Servér fiskebollerne direkte fra panden med kogte ris, æblesalat og citron skåret i både.

