

Boller i karry

4 personer

Fars

300 g	Hakket svinekød
¼	Løg, fintrevet
1 stk.	Æg
1 dl	Mælk
4 spsk.	Mel
	Salt og peber

Karrysauce

30 g	Smør
½	Løg, fintsnittet
½	Æble, fintrevet
2 tsk.	Karry
2 ½ spsk.	Mel
6 dl	Kogevand



Fars

1. Bring en gryde vand tilsat salt i kog.
2. Rør hakket kød med salt, til farsen er sej. Tilsæt løg, æg, salt og peber og rør farsen sammen. Tilsæt mælk og rør melet 1 skefuld af gangen.
3. Form farsen til en kødboller med en ske, kog dem i vandet i ca. 5 – 8 minutter og tag dem op med en hulske. Kogevandet gemmes og sies til karrysauce.

Karrysauce

1. Lad smørret smelte uden at det bruner.
2. Sauter løgene i smørret i ca. 2 min. uden at de tager farve.
3. Drys karry og fintrevet æble i og lad det sautere med løget med i ca. 1 min.
4. Drys melet over imens du rører.
5. Hæld lidt siet kogevand ved under konstant piskning. Tilsæt resten af det afmålte kogevand samt estragon. Lad sauce koge ved svag varme og under omrøring i ca. 5 min. Smag til og varm kødbollerne i sauce.

Kilde : Karolines Køkken, frit bearbejdet

Opskriften anbefaler, at retten serveres som rijstaffel med løse ris og eksotisk tilbehør i små skåle: Kokosmel, rosiner, peanuts, bananskiver m.v.

Karry

Karry er et gult blandingskrydderi, hvor det gule stammer fra gurkemeje. I blandingen, der består af omkring 10 forskellige krydderier, er der typisk bukkehornsfør, muskatnød, spidskommen, ingefær, sort og hvid peber, nelliker, korianderfrø, sennepskorn, hvidløg, anis, kardemomme, safran og laurbærblade.



Karry, eller *curry powder* som det hedder på engelsk, har sin oprindelse i perioden, hvor briterne var koloniherrer i Indien. Blanding er oprindeligt designet til den britiske hær, hvor indiske *sepoy soldater* og indere, der gjorde tjeneste for briterne, ønskede en mere krydret mad end den traditionelle engelske.

Det, som man i Europa forbindes med navnet *karry*, er en vestlig opfindelse, med oprindelse i det britiske imperium. Blanding fik sin udbredelse med den britiske hær til det meste af verden og sin popularitet med udbredelsen indisk og asiatisk madkultur til Europa og Nordamerika.

Curry powder har mange ligheder med krydderiblanding *garam masala* fra Nordindien og den tamilske *sambar*. Man mener ordet *karry* stammer fra det tamilske *kari*, der betyder noget i retning af *grøntsager eller kød tilberedt i sauce*.

Opskrift: Niels Johansen, 5. marts 2013