



# BØRN MED MÆLKEALLERGI

Giv dit barn en god hverdag

## BOLLER I KARRY

### INGREDIENSER:

Antal boller lavet med en spiseske: ca. 35-40 stk.

750-800 g hakket kalv og svin

1,5 dl mel

1 revet løg

3 tsk. salt

½ tsk. peber

3 dl risdrik

2 æg

Sauce:

1 tsk. margarine (mælkefri)

1 tsk. karry

1 tsk. gurkemeje (kan undlades)

1 spsk. kyllingefond (Fx Touch of Taste)

3 dl risdrik

Lidt kogevand fra bollerne



### SÅDAN GØR DU:

Kom alle ingredienser, undtagen risdrik, i en stor skål. Det hele æltes godt sammen med hænderne. Herefter tilsættes risdrik lidt efter lidt – nu kan der røres med grydeske.

Lad gerne farsen trække ½ time i køleskab. Bring gryde med vand + lidt salt i kog. Bollerne formes med en spiseske og kommer i det kogende vand. Koges i ca. 15 min. alt efter størrelse.

Sauce:

Smelt margarine i en gryde og svits karry og gurkemeje et øjeblik. Tilsæt kyllingefond, lidt kogevand fra bollerne og risdrik og kog op. Jævn saucen med meljævning eller evt. maizena majsstivelse. Bollerne kommer enten op i saucen eller serveres ved siden af sammen med ris eller pasta.

Tip: Læg evt. halvdelen af bollerne i fryseren til nem mad en anden dag!