KYCKLING

# Kycklingbullar i curry- och jordnötssås

Kock: **Monika Österheim** Tid: **60 min** Portioner: **4**

Kycklingbullar i curry- och jordnötssås - enkel vardagsmat som smakar mycket!

De här kycklingbullarna är bara smaksatta med lite riven lök och salt. Det är såsen som är smakrik och bestämmer hela rätten. Anpassa mängden chili och bestäm själv hur het du vill ha den. Gillar du inte färsk koriander så skippa det.
I receptet ingår chili. Jag har testat med färsk chili en gång, koreanska chiliflingor en annan och även sambal oelek. Det har blivit gott alltihop. Använd med andra ord den chili du har hemma - chilisås på flaska, krossad chili, chiliexplosion m fl fungerar också - huvudsaken är att man får till lite chilihetta. Testa dig fram och börja med mindre mängd.
Använder du kokosmjölk kan du med fördel slå grädde i såsen för krämighet. Tar du kokosgrädde räcker det med gräddmjölk eller bara mjölk. Återigen, använd vad du har hemma.
Såsen är ganska mäktig så jag tror att måltiden kan stretchas upp till 6 personer om det inte är familjens tonårskillar som ska hugga in. Är man bara 4 blir det gott och väl över till ett par mindre luncher.
Är du inte sugen på curry, gör köttbullarna med en annan god sås och servera ris, pasta eller goda grönsaker till.

60

## INGREDIENSER

**Köttbullarna**
500 g kycklingfärs
1  liten gul lök
1 dl mjölk
2 msk ströbröd
1 tsk salt

**Såsen**
0.75 msk currypulver, milt (anpassa mängd efter styrkan)
  chili (se text ovan)
400 g kokosmjölk eller kokosgrädde
2.5 dl jordnötter, salta (spara 0,5 dl till servering)
1 dl gräddmjölk (mjölk blandat med grädde)
0.5 dl mango chutney mild
2 tsk buljongpulver el en skvätt fond av grönsak el kyckling
0.5-1 tsk salt
0.5-1 msk färskpressad limesaft

**Servering**
1 kruka färsk koriander
  hackade jordnötter
  limeklyftor

## GÖR SÅ HÄR

1 Mixa löken med mjölken. Lägg lökmassan i en stor bunke. Salta och blanda. Tillsätt ströbrödet och låt stå att svälla en liten stund. Vänd sedan ner kycklingfärsen och blanda väl. Rulla 30 st bullar. Var noggrann och tänk på

god hygien när du hanterar kyckling. Stek bullarna i smör i en stekpanna, 7-8 min, i två omgångar. Lägg dem åt sidan på ett fat när de klara, täck med folie och och håll dem varma.
Mixa eller finhacka jordnötterna och ställ åt sidan. Förbered och koka upp riset.

2

Klicka i lite mer fett i stekpannan och fräs curry och chili. Slå över kokosgrädde och gräddmjölk (hälften grädde hälften mjölk eller ta bara mjölk el bara grädde). Slå i fond eller pudra över buljongpulver. Klicka i chutney. Är det stora bitar frukt i chutneyn brukar jag klippa dem i småbitar i decilitermåttet. Blanda. Häll sedan i de mixade jordnötterna. Rör om och låt koka upp. Smaka av med salt.Lägg tillbaka köttbullarna i stekpannan med såsen och låt alltihop puttra samman en stund och bli genomvarmt. Smaka av med limesaft, ca 0.5 lime (spara resten till servering). Är såsen för tjock, späd med vatten eller mjölk till bra konsistens.
Under tiden hackar du den färska koriandern. Vid servering, vänd ner hälften av koriandern i grytan och lägg resten ovanpå eventuellt tillsammans med lite hackade jordnötter (0.5 dl sparade). Servera med limeklyftor och ris.