LAMM

Lammköttbullar i puttrande spenatsås

Kock: **Padma Lakshmi** Tid: **70 min** Portioner: **4**

70

Detta är en dekadent Kashmiri-rätt som serveras bäst under vinterhalvåret till de som tycker om en rik, indisk curry. Denna rätt är grundad på en rätt som kallas kofta saag curry och kan göras på nöt-, fläsk-, kalkon- eller lammkött.

Serveras med nykokt ris eller indiskt bröd, naan till exempel.

INGREDIENSER

Köttbullar
1 tsk malen torkad koriander
680 g lammfärs
1 tsk garam masala
1 msk mald färsk ingefära
1.1 dl finhackad koriander
0.5 tsk cayennepeppar
1 st uppvispat ägg

1 tsk pressad vitlök
2.25 dl finhackad gul lök
1 tsk salt

Sås
3 msk rapsolja
4 st finhackade vitlöksklyftor
4 st stjärnanis
3 st kryddnejlikor
3 st röda chilifrukter, torkade
1 tsk kumminfrön
2.25 dl hackad gul lök
1 msk färsk riven ingefära
4.5 dl hackade tomater
1 msk tomatpuré
1 tsk sambar currypulver
9 dl vatten
1.1 dl ox- eller hönsbuljong
450 g färsk spenat, tvättad och hackad tunt
2.25 dl fet yoghurt
1 liten nypa salt

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda ihop alla ingredienser till köttbullarna i en stor skål och knåda massan till en degig konsistens.
2. Smörj handflatorna med lite matolja så att inte köttet fastnar och rulla cirka 14 köttbullar.
3. Ta en bit hushållspapper doppad i matolja och smörj en låg ugnsform. Placera alla köttbullar i ett lager och täck över med plastfolie, låt sedan köttbullarna stå i kylskåp i minst 2 timmar.
4. Tag sedan ut köttbullarna från kylskåpet och ställ dem på köksbänken.
5. Börja göra såsen. Ta en stor, vid och djup kastrull och häll i 3 msk olja på mediumvärme. Lägg i kummin, chili, kryddnejlika och stjärnanis och stek allt i cirka 2 minuter eller tills att chilin börjar börjar ta färg. Tillsätt sedan vitlök, lök och ingefära och rör om i 5 till 7 minuter.
6. Tillsätt nu de färska tomaterna och rör om tills de börjar tappa sin form. Lägg nu i currypulvret och rör om ordentligt.
7. Blanda tomatpurén med vattnet och tillsätt det i grytan tillsammans med buljongen. Rör om i cirka 5 minuter.

8. Tag en sked och lägg försiktigt ned köttbullarna en i taget i den sjudande såsen, ös dem med lite sås så att de håller sig blöta. Tillsätt kokande vatten så att det precis täcker köttbullarna om det skulle behövas.

9. Tag ett lock och täck över grytan och sänk värmen till medium-låg och låt nu köttbullarna sjuda i såsen i cirka 40 minuter. Rör om då och då så att köttbullarna alltid täcks av såsen och så att de inte fastnar i bottnen.

10. Sänk sedan värmen till låg och tillsätt den färska spenaten och täck med lock. När spenaten har dragit ihop sig efter cirka 4 minuter så tag av locket och tillsätt yoghurten försiktigt under omrörning. Smaka av med salt.

11. Låt det sjuda i cirka 10 till 15 minuter till på väldigt låg värme tills du ser att yoghurten börjar skära sig lite. Servera över nykokt basmatiris.