

### ***Ingredienser:***

200 g hakket svine og /eller kalvekød  
2 finthakkede skalotteløg  
½ dl skummetmælk  
2 dl grøntsagsfond -eller bouillon (eller kogevand fra bollerne)  
½ syrligt æble skåret i tern  
Rugmel (til farsen hænger sammen)  
Lys maizena  
1-2 tsk. karry  
Olie  
Salt og peber

### ***Tilberedning:***

1. Fars, mælk, mel, salt og peber røres godt sammen, formes til 8 små boller og koges tilpas
2. Løgene svitses i en smule olie i en slip-let gryde
3. Tilsæt karry og æble (evt. en smule olie)
4. Tilsæt fond og kog lidt ind
5. Jævn med maizena og smag til med salt og peber
6. Tilsæt bollerne

### ***Tilbehør:***

Basmati ris, og gerne revet rødbede, gulerod, eller bladselleri

## ***Boller i karry***

(2 personer)

