

### ***In ingredienser:***

150 – 200 g fiskeboller  
½ tsk. karry  
2 spsk. olie  
100 g friske (eller frosne) champignon i skiver  
250 g forkogt hvidkål i strimler eller små stykker  
Margarine til stegning  
1½ spsk. Soyasauce  
3 dl fiskefond / bouillon  
Lidt citronsaft  
Salt

### ***Tilberedning:***

1. Varm panden op, og smelt margarinen
  2. Svits karryen i nogle sek. og tilsæt fiskebollerne
  3. Steg bollerne i fedtstoffet i ca. 3 min. tag dem op
  4. Kom olien på panden, og lad den blive meget varm
  5. Tilsæt champignoner, steg dem til de bliver bløde
  6. Tilsæt fond / bouillon, kål, soyasauce og citronsaft
  7. Jævn med lys maizena til saucen er som ønsket
  8. Læg fiskebollerne oveni, varm retten igennem
- Smag til med salt

### ***Tilbehør:***

Basmati ris  
Evt. 1 skive citron til hver

## ***Fiskeboller i karry***

(2 personer)

