

Boller i karry med æblekompot og brune ris

Forlægget her er Meyers klassiske opskrift på boller i karry, hvor karrysauce laves med æbler og fløde og så friskes lidt op med friskrevet ingefær og æbleedikke. Hvis du gør dig umage med konsistensen på bollerne, som er baseret på perlebyg og brune linser, vil selv inkarnerede kødspisere nikke anerkendende.



Ingredienser

4 personer

LINSEBOLLER

75 g groft poleret perlebyg

200 g brune linser

1 løg

1 fed hvidløg

20 g svampepulver (laves ved at blende fx shiitake, karljohan eller blandede skovsvampe til fint pulver)

50 g risemel

1 tsk. frisk timian

0.5 tsk. stødt allehånde

0.5 tsk. friskrevet muskatnød

2 spsk. citronsaft

20 g revet ingefær

1 tsk. salt

0.5 tsk. peber

1 håndfuld hakket persille

KARRYSAUCE

1 løg
1 æble
40 g smør
1 spsk. karrypulver
40 g mel
1 dl æblemost
5 dl grøntsagsbouillon (gerne hjemmelavet og tilsat en anelse miso)
1 dl fløde eller sødmælk
1/2 tsk. sukker
2 spsk. æbleeddike
3 cm ingefær
salt og peber

ÆBLEINGEFÆRKOMPOT

1 kg æbler
150 g sukker
4 dl vand
150 æblecidereddike
1 tsk. salt
30 g friskrevet ingefær

DESUDEN

200 g brune ris

Fremgangsmåde

Æbleingefærkompot

Skræl æblerne, skær dem i kvarter, og fjern kernehusene. Skær dem i små tern. Kom æbleternene i en gryde sammen med de andre ingredienser, og kog i 20-25 minutter, til æblerne koger ud. Lad kompotten køle af, og opbevar den i en lukket beholder i køleskabet.

Linseboller

Udblød linserne i rigeligt koldt vand natten over. Hæld vandet fra. Kog perlebyggen i rigeligt letsaltet vand i ca. 20 minutter.

Pil løg og hvidløg, og riv dem fint. Blend løg, hvidløg, brune linser, svampepulver, risemel, timian, allehånde, muskat, citronsaft, ingefær, salt, peber og persille i 2-3 minutter. Blend de kogte korn med de sidste 30 sekunder. Form linsefarsen til store kugler i valnøddestørrelse, læg dem på en bageplade, og sæt dem i ovnen ved 150° i 15 minutter.

Brune ris

Kog de brune ris i rigeligt, letsaltet vand i 30 minutter. Si vandet fra risene i en sigte, kom dem tilbage i gryden, og lad dem trække i 10-15 minutter.

Karrysauce

Hak løg og æble groft. Kom begge dele i en pæn størrelse gryde sammen med smørret, og rist dem glasklare – det tager 4-5 minutter. Tilsæt karry og mel, og rist et par minutter mere. Hæld æblemost, grøntsagsbouillon og fløde i sammen med sukkeret og æbleeddiken, og rør godt igennem. Lad det simre i 10-12 minutter uden låg, til æblerne er helt møre. Riv ingefæren fint, og kom den i saucen. Smag til med salt og peber, og justér sødmen med lidt æbleeddike.

Varm linsebollerne i karrysauce, og server med æblekompot og ris.