



MORS VERDENSKØKKEN

– ligheder i forskelligheder

1. GANG

På besøg i Indien

Velkommen indenfor i verdenskøkkenet!

MORS

Curry namnam



~ RÅVARER OG REDSKABER



4 deciliter
fuldkornsrís



2 æbler



1 peberfrugt



3 gulerødder



1 løg



1 spiseske olie



3 teskeer
karry



5 deciliter vand



1 bouillonterning



1 dåse
kokosmælk (light)



1 dåse
hakkede tomater



saften fra
½ lime



1 kniv



1 skærebræt



1 decilitermål



2 gryder



1 stavblender

MORS

Curry namnam



TIP

Rist karryen af, inden I bruger den - så giver den retten mere smag.

~ OPSKRIFT

1. Sæt en gryde med ris og vand over og få det til at koge. Følg anvisningen på pakken.



2. Vask æblerne og peberfrugten, fjern kerner og skær dem i store stykker. Skræl gulerødderne og skær dem i store stykker. Pil løget og skær det i store stykker.



3. Hæld olien i gryden, og tænd for varmen. Kom karryen i og rist den godt af, mens I rører i gryden. Kom grøntsagerne op i gryden til karryen og steg dem i 5 minutter ved middelvarme.



4. Tilsæt vandet og bouillonterningen. Skru ned for varmen og lad saucen simre ved lav varme i 15 minutter, til grøntsagerne er møre.



5. Tag gryden af varmen og blend saucen med en stavblender.



6. Tilsæt kokosmælken og de hakkede tomater. Smag til med limesaft og salt. Lad saucen småkoge i yderligere 10 minutter og servér retten med Mors krydrede kofta, fuldkornsris og koriander på toppen.



MORS

Krydrede kofta



~ RÅVARER OG REDSKABER



400 gram
hakket kylling



1 teske salt



1 skive
fuldkornsbrød



1 æg



1 fed
hvidløg



1 teske stødt
koriander



½ teske
stødt peber



½ chili



1 stykke
ingefær



½ bundt
koriander



1 teske



1 spiseske



1 kniv



1 skærebræt



1 hvidløgpresse



1 skål



1 gryde

MORS

Krydrede kofta



~ OPSKRIFT

- 1.** Kom kødet i en skål og rør det sammen med salt.



- 2.** Riv brødet ned i kødet og kom ægget i.
Pil hvidløget og pres det med hvidløgspresseren ned i farsen.
Tilsæt stødt koriander og peber og rør godt rundt.



- 3.** Vask chilien, halvér den og fjern kernerne med en teske.
Skræl ingefæren med en teske.
Hak chili og ingefær meget fint og kom det i farsen.
Rør det hele godt sammen.
Sæt farsen i køleskabet og sæt en gryde med vand i kog.



- 4.** Form 24 små kødboller af farsen med en spiseske.
Læg dem på en tallerken.
Når vandet koger, læg 8 kødboller i vandet ad gangen.



- 5.** Når kødbollerne flyder op til overfladen, skal de koge videre i 5 minutter. Tjek altid om kødbollerne er færdige ved at skære en over.
Tag kødbollerne op af vandet og læg dem forsigtigt ned i curry namnam-saucen.
Fortsæt til alle 24 kødboller er kogt færdige.



- 6.** Skyl korianderen og tør den i et rent viskestykke.
Hak korianderen i store stykker eller klip den med en saks i et glas. Drys til sidst koriander på retten og servér med fuldkornsris og et stort smil.



MORS

Karry



~ RÅVARER OG REDSKABER



6 hele nelliker



4 kardemommekapsler



1 teske peberkorn



1 teske
spidskommen



2 teskeer
bukkehornsfrø



2 teskeer
sennepsfrø



1 teske
chiliflager



1 teske
kanel



1 teske stødt
koriander



1 teske stødt
ingefær



1 teske
gurkemeje



1 teske



1 morter

MORS

Karry



~ OPSKRIFT

1. Mål krydderierne af med en teske og hæld dem ned i morteren. Start evt. med de hele krydderier.



-
2. Stød krydderierne til meget fint pulver.
Pil skallerne fra kardemommekapslerne op undervejs.



-
3. Hæld karryen i et glas med låg eller en lille pose.
Brug karryen til Mors Curry Namnam eller jeres yndlingskarryret.

