

Hirseboller i krydret karrysauce

Samlet tid **30 min.** 30 min. Arbejdstid

Næringsindhold:

1360 kJ / 325 kcal

INGREDIENSE

R

4 Portioner

Boller:

100 g

hirse

8

tørrede tomater i olie
med urter

0,5 bundt

persille

3

stængler basilikum

Sauce:

1

mellemstort løg

1

chili

2 spsk.

rapsole

2 spsk.

karrypasta

700 g

tomatpuré (passata)

150 ml

kokosmælk

Ponzu - en blanding af

sojasauce, eddike og

citronaromaer

FREM GANGSMÅDE

Step 1

Kom hirsen i en gryde med 220 ml vand, og lad den koge ved svag varme i 12 minutter under låg. I mellemtiden hakkes persille og basilikum.

Step 2

Bland den varme hirse med tørrede tomater og urter, og lad det køle af.

Step 3

Hak løg og chili, og steg det i olie med karrypastaen. Tilsæt tomatpuré, og lad det simre i 10 minutter. Rør kokosmælk og [Ponzu citrus soy sauce](#) i.

Step 4

Form små boller med hirseblandingen, og server med karrysauce, mens retten er varm.