Pers Kål, Karry & Kødboller i ovn

4 personer

500 gr. kalv og gris
1 tsk. salt
1 stort fintrevet løg
Evt. 1 eller 2 hvidløg
1 æg
1 dl. bouillon
2 spk. hvedemel
Friskkværnet peber

---

1 spidskål
2 rødløg
4 dl. bouillon
1 -2 spsk. maizena mel
4 tsk. karry
1 tsk. sukker
½ ltr. madlavningsfløde
Salt og peber.

Karry og æbler smager godt sammen – jeg rev et æble og blandede det med kålet.

Kog ½ l. vand og blød en hønsebouillon terning op heri.

Start derefter med **farsen**.
Den røres grundigt med salt, og herefter hakket løg, hvidløg, æg, hvedemel og bouillon (ca. 1 dl.) – stil den på køl ca. ½ time

Smør et stort ildfast fad med lidt olie.
Del spidskålet i kvarter, skær stokken fra, og snit den i tynde strimler, der fordeles i fadet.
Snit rødløg fint og kom det ved kålet.
Tænd ovnen på 200 grader varmluft.

Lav nu **karrysovsen**:
Den kan fint laves som en opbagt sovs, men også denne "lettere" udgave:
Kog bouillonen op i en gryde, rør maizenaen ud i lidt vand først og pisk det i bouillonen. Tilsæt karry, madlavningsfløde, salt og friskkværnet peber.
Smag sovsen til med sukker, karry, salt og peber.
Karrysovsen hældes over kål-løg blandingen.
.
Form nu kødboller af farsen og fordel dem på kålblandingen – krydr med lidt ekstra peber på toppen.

Stil fadet i oven, og giv det ca. 30 minutter – til kødbollerne er gennemstegte – uden at være tørre. Kålen har en anelse "bid" og smager dejligt.

Det er ikke boller i karry – men et fint alternativ.

Velbekomme og tak Per Floris