

Jarl & Jettes opskriftkort

Jarl's okseboller

Dette er en fars der er velegnet til boller i karry, når vi normalt laver boller i karry bruger vi svinekød, men det er en god variant og bruge oksekød til denne stærktsmagende ret, den har ikke nogen særlig historie der har familierealationer eller andet, det er bare en god spise.

500 gr. hakket oksekød

3 æg'1 løg

1 fed hvidløg

kartoffelmel

hvedemel

1/4 piskefløde

lidt minimælk

salt

peber

1 tsk. Chiliolie af jarls speciel (se opskrift)

lidt tomatpasta

Rør farsen sej med salt tilsæt 3 æg kartoffelmel og hvedemel, løg hvidløg, fløde, mælk samt salt, peber og tomatpasta rør længe og godt, stil det koldt i 1 time før bollerne formes og koges i letsaltet bouillonvand.

**Serveres til masser af Ris og Karrysauce og masser af stærk chilisauce og kinesisk sojasauce (se opskrift) ej opbagt men jævnet
Hertil koldt vand**