

Taste of Africa

- a safari full of flavour -

Servera köttbullarna med Mrs Balls' chutney och två kalla dippsåser.
Viföreslår: Sydafrikansk Chutneysås med Chilichutney och Bushman's Chilisås med Hot Az Hell.

Dessa matiga smakrika köttbullar kan friteras över öppen eld i en potjie-gryta och avnjutas som förrätt. Ha dem klara i kylen så kan gästerna vara med att tillaga dem!

Det här behöver du för ca 20 stycken

500 g nötfärs
1 ägg
3 vitlöksklyftor, pressade
½ gul lök, finhackad
½ tsk nymalen svartpeppar
1 ½ tsk malen spiskummin
1 ½ tsk malen koriander
1 tsk rivna färsk ingefära
2 tsk garam masala
1 msk citronsaft
3-4 skivor vitt bröd, smulas utan kanter
1 röd chilifrukt, finstrimlas utan kärnor
olivolja till fritering
salt
salladsblad - blanda gärna olika slags gröna
blad med rosésallad
tandpetare

Gör köttbullarna så här:

Lägg köttfärsen i en stor bunke och tillsätt ägg, vitlök, lök, kryddorna, salt, citronjuice, brödsulorna och chilifrukten. Blanda allt noga till en fast smet. Om smeten känns kladdig kan man tillsätta mer brödsulor. Rulla runda köttbullar. Sätt potjiegrytan över glöd med olja i eller varm oljan i en tjockbottnad kastrull. Sänk försiktigt ner köttbullarna i oljan (använd en sked eller hålslev) och låt dem bli knaprigt bruna. Det tar 3-5 minuter beroende på oljans temperatur. Stek inte för länge för då blir de torra! Fiska upp dem med en hålslev och lägg dem på dubbelt hushållspapper så att oljan kan rinna av. Lägg under tiden en fräsch bädd av salladsblad i en skål eller korg. Tryck ner en tandpetare i varje kryddköttbulle och lägg på salladsbädden. Det är gott att äta dem när de fortfarande är varma, men de smakar också mycket bra kalla.

Servera Mrs Balls' chutney och kalla dippsåser till kryddköttbullarna.

Sydafrikansk chutneysås

Den här såsen är underbar som dippsås, men också som sås till grillat kött eller skaldjur.

Du kan göra om den till potatissallad om Du vill

(se recept på "Solig potatissallad" nedan)

Du behöver:

1 burk crème fraîche,
det blir godast med en krämig, fet variant
1 vitlöksklyfta, pressad
2 msk Mrs Ball's Chutney
salt och nymalen svartpeppar

Gör så här:

Blanda alla ingredienserna och låt stå en liten stund.

Såsen är lika god dagen efter om den får stå kallt! Vi använder ofta "stark" och "chilipeppar" chutney till denna såsen.

Bushman's Chilidipp

Den här såsen är jätte god som dippsås, men också som sås till kräftor, råkor och även till grillad kyckling. Du kan använda vilken som helst av Bushman's chilisåserna. Vi använder ofta "Hot Az Hell".

Du behöver:

1 burk crème fraîche,
det blir godast med en krämig, fet variant
1 vitlöksklyfta, pressad
1 kryddmått Bushman's Chilisås
salt och nymalen svartpeppar

Gör så här:

Blanda alla ingredienserna och låt stå en liten stund.

Såsen är lika god dagen efter om den får stå kallt!