Húsgolyók kókusztejes paradicsomszószban

40—50 Perc

Elkészítés

1 Hámozzuk meg és vágjuk apróra a vöröshagymát és a fokhagymagerezdeket. Az újhagymát vágjuk vékony karikákra. Tegyük félre az újhagyma zöld részét a díszítéshez.

2 Keverjük a darált húshoz a finomra vágott fokhagyma egyharmadát és az újhagyma fehér részeit. Ízesítsük a Kotányi kurkumás fűszerkeverék felével, és adjunk hozzá 4 evőkanál szójaszószt.

3 Formázzunk a masszából kb. 2 cm átmérőjű húsgolyókat. Melegítsük elő a sütőt alsó-felső sütés fokozaton 200°C-ra.

4 Egy serpenyőben hevítsünk fel egy kis olajat, és pirítsuk meg a finomra vágott vöröshagymát és a maradék fokhagymát. Adjuk hozzá a maradék Kotányi kurkumás fűszerkeveréket, és pirítsuk néhány másodpercig. Ezután rögtön öntsük hozzá a kókusztejet és a paradicsomkonzervet. Sózzuk ízlés szerint, majd öntsük egy kisebb sütőtálba.

5 Tegyük a húsgolyókat a szószba, és süssük a sütőben 35 percig. Készítsük el a basmati rizst a csomagoláson lévő utasítások szerint. Szedjük tányérokra a húsgolyót és a rizst, és díszítsük az újhagymakarikákkal.

Összetevők 3 fő részére

= Kotányi Produkte

1 db	Vöröshagyma
3 db	Gerezd fokhagyma
1 db	Újhagyma
500 g	Darált hús (marha vagy sertés)
250 ml	Kókusztej
1	Paradicsomkonzerv (400 g)
300 g	Basmati rizs
1 csomag	Kurkuma citromfűvel, zöldborssal és más finom ízekkel
1 csipet	Tengeri só, durva szemű
	Mogyoróolaj vagy napraforgóolaj
	Szójaszósz