

Kokos- og kjøttdeigkroketter

Skrevet av orchis

mandag 20. august 2007 23:00 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:39

Etter at jeg lærte å lage disse kjøttbollene, har de blitt en av mine favorittretter som gjester også elsker å få. Bruker denne oppskriften som base for suppeboller, curryretter, snacks, eller stekt i ovn som kjøttpudding. Varierer typen kjøtt. Ku, kalv, lam, gris, elg, kylling eller kalkun - velg det du vil....

Kokos- og kjøttdeigkroketter

250 g kokosmasse

ca 1 dl varmt vann

500 g kjøttdeig

½ ts tørket rekepasta (fås i asiatiske butikker under navn som: paté gapi, trasi, blachan, eller enklere: shrimp paste)

2-4 fedd hvitløk (eller mer for hvitløkelskere!)

1 ½ ts salt

1 ts nykvernet svartpepper

1 ½ ts malt koriander

1 ts malt spisskummen

1 ts galangapulver (fås i asiatiske butikker). Kan erstattes med ingefær.

2 egg, pisket

olje (helst peanøttolje, smaker best) til frityrsteking

1-3 friske chillier setter absolutt en piff på det hele for de som krever sterkt!

Ha kokosmassen i en bolle og drypp over varmt vann. Bland til alt er fuktet. Bland i kjøttdeig. Mos rekepastaen i en bolle og løs den så opp i ca en ts varmt vann. Knus hvitløken sammen med saltet og bland med rekepastaen, svartpepper og resten av krydderne. Tilsett piskede egg og bland godt. Hell dette over kjøttdeig-/kokosblandingen. Bland/kna til det blir glatt og jevnt. Form små boller og frityrstek dem. La de renne av på kjøkkenpapir eller rist. Serveres varme eller kalde, som snacks eller som tilbehør til ris- og karrirett.

Bollene kan også kokes i kraft (eller direkte i supper) for å unngå så mye fett. De blir da litt løsere, men fortsatt nydelige. Eller deigen kan bakes som kjøttpudding i ovn, gjerne i vannbad. Steketid har jeg aldri tatt. Stikker ned en pinne og kjenner etter! Temp. ca 180gr.

[Originaltråden](#)