

# Mad der bare holder

- direkte fra glas



Vi lægger vægt på at bruge ærlige råvarer, at lave maden fra bunden af og så bruger vi ingen tilsætningsstoffer

[www.detholder.dk](http://www.detholder.dk)

Facebook: Mad Der Bare Holder  
Instagram: mad\_der\_bare\_holder

## Boller i karry

En klassisk dansk ret.

Helt tilbage fra 1930'erne kendes denne velsmagende og farverige ret, hvor opskriften grundlæggende ikke har ændret sig.

I denne udgave er der også revne æbler i sauce og reven selleri i kødbollerne. Og så er der brugt en smagsfuld stærk karry

### Tilberedning:

Indhold fra glas kommes i en gryde og varmes langsomt op.

Sauce er jævnet ved tilberedningen, men skal eventuelt justeres.

Serveres med ris og eventuelt lidt ekstra stærkt til

Retten kan forlænges ved at tilsætte friske æbler skåret i mindre tern. Ønskes der mere sauce kan der tilsættes piskefløde/mælk/bouillon

### Indeholder:

Hakket Svinekød, revet løg, fintreven knoldselleri, æg, piskefløde, salt, hvedemel, smør, hakket æble, karry, gurkemeje, saft fra lime, laurbær, lagereddike

### Sikkerhed:

Indholdet i glasset er varmebehandlet under tryk og kan derfor opbevares ved stuetemperatur mindst et år efter produktionsdato

Før anvendelse tjek at låget fortsat buler nedad i glasset og er hårdt at trykke på. Kan låget "klikke" når der trykkes på det, skal glasset kasseres