

Cutlet med hakket oksekød

26

- 45 g kokosmel
- 500 g hakket oksekød
- 1 fed knust hvidløg
- 1 t mellemstort finhakket løg
- 1 t stødt spidskommen
- 1/4 tsk. stødt kanel
- 1/2 fintrevet limeskal
- 1 t hakket frisk dild
- 1 letpisket æg
- 100 g rasp
- olie til dybstegning
- yougurt og mynteraita

image/jpeg ikon[cutlet_02.jpg](#) [1]

En tamilsk snack som servers med familiesammenkoster og fester.
Smager godt.. og nemt at lave!

Forberedelsestid: 30 minutter

Tilberedningstid: 40 minutter

- Fordel kokosmelet på en bageplade og rist det ved 150 grader i 10 min. eller til det bliver mørkgyldent
- ryst pladen en gang imellem.
- Bland kokosmel, fars, hvidløg, løg, spidskommen, kanel, limeskal og dild i en stor skål.
- Kryder med salt og peber efter smag.
- For ssiseskefulde af blandingen til boller; dyp bollerne i ægget og rul dem i rasp
- Varm olien op i en wok eller dyb stegepande
- læg bollerne ned i hold og dybsteg dem ved mellemhøj varme i 5 min, eller til de bliver dybt gyldenbrune og gennemstegte.
- Lad dem dryppe af på køkkenrulle.

Kilde: Den store Asiatiske kokebog side 271

[Share this](#) [2]

Portalen er leveret af resolvd.dk

Kilde-URL: <http://tamilskmad.dk/opskrifter/forret/cutlet-med-hakket-oksek%C3%B8d>

Links:

[1] http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/cutlet_02.jpg

[2]

http://www.addtoany.com/share_save?linkurl=http%3A%2F%2Ftamilskmad.dk%2Fopskrifter%2Fforret%2Fcutlet-

med-hakket-oksek%25C3%25B8d&linkname=Printervenlig%20PDF%20%7C%20Tamilskmad.dk