

# Khottu Roddi

3-4 personer

## Roddi

- ½ pakke gær,
- 2 dl vand,
- 2 spk. olie
- mel
- evt. løg og chili

## Oksekøds Curry

- 500 gram oksekød
- Sennepsfrø
- Fennikel
- 1 Løg
- Curry powder
- Karryblade
- Hvidløg
- Vand
- Smag til med citronsaft!

image/pjpeg ikon [kotthu\\_rodidi.jpg](#) [1]

## Roddi

- Lav en dej.
- Lad det hæve en halv times tid.
- Tag en klump på størrelse med en tennis bold og rul ud. Helt fladt. Husk at bruge mel, mens du ruller.
- TIP: Man kan lave velsmagende rodidi ved at komme fint hakket løg, chili og komme i dejen inden det skal hæves, det gir super smag.
- Steg de runde flade dej på panden. Helst uden olie.
- Så skæres brødet i fine små tern.

## Oksekøds Curry

- Svits løg, sennepsfrø og fennikel i olie i en gryde.
- Skær oksekød i tern, og kom den i en skål, hvor de marineres i olie, curry powder (efter hvor stærk du vil have curryen), og salt.
- Når løget er brunt, så kommes det marinerede kød i gryden, og brun kødet.
- Når kødet er brunt, kom vand til det dækker, og kom karry blade i og evt. hvidløg.

## Kothu rodidi:

- svits løg og grøn chili på en pande.
- kom brød i små tern i, og når brødet er lidt blødt eller sprødt, så kom curry i panden.

- bland det hele sammen. Lad det være på panden til det bliver lækkert. :)

**Tip:**

Rør æg rundt i en skål, i et godt stykke tid, og kom det på panden, og hak det på panden, med det andet indhold.

[Share this](#)

Portalen er leveret af [resolvd.dk](http://resolvd.dk)

---

**Kilde-URL:** <http://tamilskmad.dk/opskrifter/hovedret/khottu-roddi>

**Links:**

[1] [http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/kotthu\\_rodidi.jpg](http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/kotthu_rodidi.jpg)

[2]

[http://www.addtoany.com/share\\_save?linkurl=http%3A%2F%2Ftamilskmad.dk%2Fopskrifter%2Fhovedret%2Fkhottu-roddi&linkname=Printervenlig%20PDF%20%7C%20Tamilskmad.dk](http://www.addtoany.com/share_save?linkurl=http%3A%2F%2Ftamilskmad.dk%2Fopskrifter%2Fhovedret%2Fkhottu-roddi&linkname=Printervenlig%20PDF%20%7C%20Tamilskmad.dk)