

# Kinesiske kødboller

Samlet tid **25 min.** 15 min. Arbejdstid **10 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:  
**3.274 kJ / 782 kcal**

Fedt: **39,1 g** Protein: **42,9 g**  
Kulhydrater: **63,3 g**

## INGREDIENSER

2 Portioner

<b>100 g</b>	glasnudler (½ pakke)
<b>2</b>	skalotteløg
<b>15 g</b>	ingefær
<b>0,5</b>	chilipeber
<b>3,5</b>	fed hvidløg
<b>2,5 spsk.</b>	olie
<b>1 spsk.</b>	forårsløg (hakket)
<b>400 g</b>	hakket svine- og oksekød
<b>1</b>	æg
<b>0,5 tsk.</b>	kinesisk five spice krydderiblanding
<b>2 spsk.</b>	<a href="#">Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce</a>
<b>4 spsk.</b>	<a href="#">Kikkoman Teriyaki Marinade</a>
<b>1 tsk.</b>	ristede sesamfrø
<b>0,5 tsk.</b>	chiliflager
<b>2 spsk.</b>	koriander
<b>100 g</b>	kogte jasminris

## FREM GANGSMÅDE

### Step 1

**100 g** glasnudler (½ pakke)

Tilbered nudlerne i henhold til pakkens anvisninger. Skyl dem i koldt vand og klip dem i mindre stykker med en saks. Læg nudlerne i en skål.

### Step 2

**2** skalotteløg - **15 g** ingefær - **0,5** chilipeber - **3,5** fed hvidløg - **2,5 spsk.** olie - **1 spsk.** forårsløg (hakket)

Hak skalotteløg, ingefær, chili og hvidløg fint. Hæld olie på en pande, tilsæt de hakkede grøntsager (inklusive forårsløg) og steg det hele i 1 minut. Hæld blandingen ned i skålen med nudlerne.

### Step 3

**400 g** hakket svine- og oksekød - **1** æg - **0,5 tsk.** kinesisk five spice krydderiblanding

Tilsæt det hakkede kød, æg og de øvrige krydderier og urter til skålen med nudlerne og grøntsagerne. Bland det hele godt sammen. Form kødblandingen til små bolde på ca. 3-4 cm i diameter.

### Step 4

**2 spsk.** [Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce](#) - **2 spsk.** [Kikkoman Teriyaki Marinade](#) - **1 tsk.** ristede sesamfrø - **0,5 tsk.** chiliflager - **2 spsk.** koriander - **100 g** kogte jasminris

Steg kødbollerne på en opvarmet pande, indtil de er gyldenbrune. Tilsæt Kikkoman sojasauce og Kikkoman teriyaki marinade. Bland det godt sammen. Læg den færdige ret i en skål, drys med sesamfrø og chiliflager og pynt med hakket koriander. Server med kogte jasminris.