KIKKOMAN

Kødboller med mangosalsa

Samlet tid **55 min.** **35 min.** Arbejdstid **20 min.** Tilberedningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Kødboller:

250 g	salatløg i små tern
30 g	finthakket hvidløg
3 g	sødt paprikapulver
3 g	stødt spidskommen
1 g	tørret oregano
150 ml	Kikkoman teriyaki marinade
1 kg	hakket lammekød
1 kg	hakket oksekød

Mangosalsa:

600 g	mango, udstenet, skrællet og skåret i tern
150 g	finthakket rødløg
30 g	hakket frisk koriander
7 g	finthakket chili
200 ml	Kikkoman teriyaki marinade
50 ml	limesaft

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Bland løg, hvidløg, paprikapulver, spidskommen, oregano og Kikkoman teriyaki marinade sammen med kødet. Form boller af blandingen på størrelse med golfbolde (ca. 45 g per styk) og tryk dem let flade. Steg dem på begge sider i ca. 2 minutter, indtil de er brunede.

Step 2

Hæld mango, løg, koriander og chili i en skål og bland med Kikkoman teriyaki marinade og limesaft.

Step 3

Fordel salsaen på tallerkenerne og server retten med kødbollerne ovenpå saucen.