

# Grillede kødboller med tranebærglace

Samlet tid **90 min.** 15 min. Arbejdstid 15 min. Tilberedningstid 60 min. Marineringstid

Næringsindhold:  
**1772 kJ / 424 kcal**

Fedt: **14 g** Protein: **36 g**  
Kulhydrater: **38 g**

## INGREDIENSE

### R

2 Portioner

#### Kød:

**300 g** hakket kyllingekød  
**1** æg  
**3 spsk.** Kikkoman Naturligt  
Brygget Sojasauce  
**2 tsk.** za'atar-krydderi  
**1 nip** chilipulver  
**1 nip** peber  
**1,5 spsk.** brødkrummer

#### Tranebærglace:

**100 g** tranebær på dåse eller  
glas  
**2 spsk.** Kikkoman Teriyaki BBQ-  
sauce med Honning  
**1 tsk.** revet appelsinskal  
**1 spsk.** citronsaft  
**1 nip** tørret oregano  
**1** chili (valgfrit)

#### Derudover:

**1 spsk.** olie til smøring

## FREM GANGSMÅDE

### Step 1

**300 g** hakket kyllingekød - **1** æg - **3 spsk.**

Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **2 tsk.**

za'atar-krydderi - **1 nip** chilipulver - **1 nip** peber -  
**1,5 spsk.** brødkrummer

Bland det hakkede kød med æg, Kikkoman sojasauce og krydderier. Tilsæt brødkrummerne og bland det hele godt sammen, indtil blandingen let kan formes.

### Step 2

Fugt dine hænder og form små kødboller på 3 cm i diameter. Stik kødbollerne på spyd, cirka 3 til 5 kødboller per spyd, og sæt dem på køl i 1 time.

### Step 3

**100 g** tranebær på dåse eller glas - **2 spsk.**

Kikkoman Teriyaki BBQ-sauce med Honning - **1**

**tsk.** revet appelsinskal - **1 spsk.** citronsaft - **1 nip**  
tørret oregano - **1** chili (valgfrit)

Bland tranebær med Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning, appelsinskal, citronsaft og oregano. Hvis du kan lide stærk mad, kan du tilsætte finthakket chili efter smag og behag.

### Step 4

**1 spsk.** olie til smøring

Pensl kødbollerne med olie. Grill dem på en varm grillplade i cirka 5 minutter på hver side. Pensl derpå kødbollerne med tranebærglace og grill dem igen.