KIKKOMAN

Hirseboller i krydret karrysauce

Samlet tid **30 min.** **30 min.** Arbejdstid

Næringsindhold:
1.360 kJ / 325 kcal

INGREDIENSER

4 Portioner

Boller:

100 g	hirse
8	tørrede tomater i olie med urter
0,5 bundt	persille
3	stængler basilikum

Sauce:

1	mellemstort løg
1	chili
2 spsk.	rapsolie
2 spsk.	karrypasta
700 g	tomatpuré (passata)
150 ml	kokosmælk
	Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Kom hirsen i en gryde med 220 ml vand, og lad den koge ved svag varme i 12 minutter under låg. I mellemtiden hakkes persille og basilikum.

Step 2

Bland den varme hirse med tørrede tomater og urter, og lad det køle af.

Step 3

Hak løg og chili, og steg det i olie med karrypastaen. Tilsæt tomatpuré, og lad det simre i 10 minutter. Rør kokosmælk og Ponzu citrus soy sauce i.

Step 4

Form små boller med hirseblandingen, og server med karrysauce, mens retten er varm.