KIKKOMAN

Mellemøstlig lammekebab marineret i sojasauce

Samlet tid **60 min.** **15 min.** Arbejdstid **15 min.** Tilberedningstid **30 min.** Marineringstid

Næringsindhold:
2.717 kJ / 650 kcal

Fedt: **44 g** Protein: **48 g**
Kulhydrater: **12 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

1	lille rødløg
4	fed hvidløg
0,5 bundt	persille
2	kviste frisk mynte
400 g	hakket lammekød
4 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
0,5 tsk.	stødt koriander
0,5 tsk.	stødt spidskommen
2 spsk.	olivenolie
1 spsk.	citronsaft
1 tsk.	revet citronskal
1 nip	knivspids friskmalet peber

Sauce:

0,5 bundt	frisk koriander
0,5 bundt	frisk persille
1 spsk.	citronsaft
2 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
120 ml	græsk yoghurt
1 nip	peber

FREMGANGSMÅDE

Step 1

1 lille rødløg - **4** fed hvidløg - **0,5 bundt** persille - **2** kviste frisk mynte - **400 g** hakket lammekød - **4 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **0,5 tsk.** stødt koriander - **0,5 tsk.** stødt spidskommen - **2 spsk.** olivenolie - **1 spsk.** citronsaft - **1 tsk.** revet citronskal - **1 nip** friskmalet peber

Knus hvidløg i en hvidløgspresser, hak løg, persille og mynte fint og hæld det ned til kødet. Tilsæt Kikkoman sojasauce, koriander, spidskommen, olivenolie, citronsaft, revet citronskal og friskmalet peber og bland det hele godt sammen.

Step 2

Form kødet til små kotelet-formede kødboller, så de enten kan steges eller stikkes på spyd. Sæt dem på køl i mindst 30 minutter.

Step 3

0,5 bundt frisk koriander - **0,5 bundt** frisk persille - **1 spsk.** citronsaft - **2 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **120 ml** græsk yoghurt - **1 nip** peber

Til saucen hakkes koriander og persille fint. Alternativt kan de blendes sammen med citronsaft. Tilsæt Kikkoman sojasauce og yoghurt og bland det hele sammen. Smag til med peber.

Step 4

Fjern kødet fra køleskabet og tilbered det på en varm grill i 3-5 minutter per side. Server sammen med den færdige sauce.