KIKKOMAN

Teriyaki-kyllingeboller

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

INGREDIENSER

2 Portioner

0,5 bundt	bladmynte (perilla) (rød eller grøn; alternativt kan der anvendes shisokarse)
1,5	limefrugt
400 g	kyllingebrystfilet
2	fed hvidløg, hakket
2 spsk.	ingefær, hakket
2 spsk.	rapsolie
125 ml	Kikkoman teriyaki woksauce med ristet hvidløg
350 g	kogt japansk fuldkornsris eller brune ris (genmai)

FREMGANGSMÅDE

Step 1

0,5 bundt bladmynte (perilla) (rød eller grøn; alternativt kan der anvendes shisokarse) - **1,5** limefrugt - **400 g** kyllingebrystfilet

Pluk myntebladene af, og hak halvdelen af dem. Riv 2 tsk. limeskal, pres saften fra 1 limefrugt, og skær den resterende lime i både. Skær kyllingebrystet i strimler, derefter i små tern, og hak det endnu finere.

Step 2

2 fed hvidløg, hakket - **2 spsk.** ingefær, hakket

Ælt kyllingebrystet med limeskal, krydderurter, hvidløg og ingefær. Gør dine hænder våde, og form farsen til valnøddestore kødboller.

Step 3

2 spsk. rapsolie - **125 ml** Kikkoman teriyaki woksauce med ristet hvidløg

Steg kødbollerne i en wok i rapsolie ved mellemhøj varme, indtil de er gyldenbrune på alle sider. Det tager sammenlagt 6 minutter. Skru ned på laveste blus, tilsæt Kikkoman teriyaki sauce med hvidløg og limesaft, læg låg på, og lad dem simre forsigtigt i 6 minutter.

Step 4

350 g kogt japansk fuldkornsris eller brune ris (genmai)

Opvarm risen, og fordel den på skålene. Anret kødboller, sauce og limebåde på risen, og pynt med de resterende krydderurter.