KIKKOMAN

# Tex-Mex-kødboller med chutney af abrikos-chili chutney

Samlet tid **30 min.** **10 min.** Arbejdstid **20 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
**2.213 kJ / 528 kcal**

Fedt: **28,5 g** Protein: **35,4 g**
Kulhydrater: **29,2 g**

## INGREDIENSER

**2 Portioner**

**Til abrikos-chili-chutney**

| | |
|---|---|
| **3** | store abrikoser |
| **8** | tørrede abrikoser |
| **1** | lille skalotteløg |
| **1** | lille fed hvidløg |
| **1** | lille stykke ingefær, ca. 1 cm |
| **3 spsk.** | Kikkoman Sødtsmagende Krydderi til Madlavning i Mirin-stil |
| **3 tsk.** | Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce |
| | friskkværnet peber |
| | chiliflager |

**Til Tex-Mex-kødbollerne**

| | |
|---|---|
| **1** | fed hvidløg |
| **20 g** | cashewnødder |
| **300 g** | svine-, okse- eller lammehakkekød eller en blanding heraf |
| **5 tsk.** | Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce |
| | friskkværnet peber |
| **0,25 tsk.** | chilipulver |
| **0,25 tsk.** | karry pulver |
| **0,25 tsk.** | spidskommen |

## FREMGANGSMÅDE

**Step 1**

Til abrikoschutneyen skæres begge typer abrikoser, skalotteløg og hvidløg fint i tern. Riv ingefæren.

**Step 2**

Bring det hele i kog sammen med de øvrige chutney-ingredienser, og lad det hele simre uden låg i ca. 10 minutter, og tilsæt evt. lidt vand; chutneyen skal være meget tyk (mos evt. lidt).

**Step 3**

Til kødbollerne hakkes hvidløget fint sammen med cashewnødderne og blandes med de øvrige ingredienser til kødbollerne.

**Step 4**

Form 10-12 kødboller af den hakkede kødblanding, steg dem i den opvarmede olie i 10-12 minutter og servér dem med chutney med abrikos-chili.