

# Tsukune-spyd med kalkun

Samlet tid **50 min.** 20 min. Arbejdstid **30 min.** Marineringstid

Næringsindhold:  
**992 kJ / 237 kcal**

Fedt: **7,2 g** Protein: **26,7 g**  
Kulhydrater: **15,5 g**

## INGREDIENSE

### R

#### 4 Portioner

#### Tsukune:

- 500 g** hakkekød af kalkunlår
- 2 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
- 3** forårsløg, fint hakket
- 1 tsk.** ingefær, fint hakket eller revet
- 2** hvidløg, presset
- 2,5 spsk.** maizenamel

#### Sojaglasering:

- 50 ml** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
- 50 ml** mirin
- 25 ml** sake (eller tør sherry)
- 25 ml** vand
- 2 tsk.** råsukker

#### Til pynt:

- Forårsløg, fint hakket
- Planteolie til smøring
- Desuden skal du bruge 12 mellemstore træspyd

## FREM GANGSMÅDE

### Step 1

Læg træspyddene i blød i koldt vand i mindst 30 minutter, så de ikke går ild i dem under grilning.

### Step 2

Bland ingredienserne til sojaglaseringen sammen på en lille pande, og lad blandingen småkoge i 10 minutter ved jævn varme, til den er kogt ind til halv mængde. Lad glaseringen køle af til stuetemperatur.

### Step 3

I mellemtiden blandes ingredienserne til tsukune-bollerne sammen i en stor skål ved at ælte farsen godt sammen til en ensartet blanding med rene hænder. Form ca. 24 små kødboller af farsen. Stil kødbollerne på køl i 30 minutter, så de samler sig til faste kugler.

### Step 4

Varm grillen rigtigt godt op. Sæt to eller tre kødboller på hvert af de fugtige spyd (afhængigt af spyddenes længde), og læg spyddene på en smurt bageplade.

### Step 5

Grill spyddene i 10-15 minutter, til de er møre og gyldne, idet de vendes og pensles rigeligt med glasering med jævne mellemrum. Drys med forårsløg inden servering.

