

# Köttbullar med mangosalsa

Total tid **55 Min.** **35 Min.** Tid för förberedelse **20 Min.** Tillagningstid

## INGREDIENSER

10 Portioner

### Till köttbullarna:

**250 g** finhackad gul lök  
**30 g** finhackad vitlök  
**3 g** sött paprikapulver  
**3 g** malen spiskummin  
**1 g** torkad oregano  
**150 ml** Kikkoman Teriyaki

marinad

**1 kg** lammfärs

**1 kg** nötfärs

### För mangosalsan:

**600 g** mango, urkärnad, skalad  
och tärnad

**150 g** finhackad rödlök

**30 g** hackad färsk koriander

**7 g** finhackad chili

**200 ml** Kikkoman Teriyaki  
marinad

**50 ml** limejuice

## FÖRBEREDELSE

### Steg 1

Blanda lök, vitlök, paprikapulver, spiskummin, oregano och Kikkoman Teriyaki marinad med köttet. Forma bollar av blandningen ungefär lika stora som en golfboll (ca 45 g styck) och platta till något. Grilla på båda sidor i ca. 2 minuter tills de får färg.

### Steg 2

Lägg mango, lök, koriander och chili i en skål och blanda med Kikkoman Teriyaki marinad och limejuice.

### Steg 3

Fördela salsan mellan tallrikarna och servera toppad med köttbullarna.