KIKKOMAN

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.