

Japanska köttbullar med ponzu

INGREDIENSER

4 Portioner

0,5	gul lök, finhackad
2,5 msk	vegetabilisk olja
250 g	nötfärs
250 g	fläskfärs
1	vitlöksklyfta, krossad
70 g	<u>Kikkoman Panko - krispigt ströbröd i japansk stil</u>
2 msk	mjölk
1	stort ägg
3 msk	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u> nymalen svartpeppar
Sås:	
125 ml	<u>Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron</u>
1 msk	<u>Kikkoman naturligt bryggd reducerat saltinnehåll sojasås</u>
1 tsk	strösocker
Till garnering:	
1	salladslök, finhackad

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Hetta upp 1 tsk olja i en panna på medelhög värme. Tillsätt och fräs den finhackade löken gyllenbrun och låt den sedan svalna.

Steg 2

Blanda köttfärsen, den brynta löken, ströbrödet, mjölken, ägget, Kikkoman Naturligt bryggd sojasås och peppar väl i en stor skål. Ställ massan i kylskåpet i minst 30 minuter.

Steg 3

Rör ihop Kikkoman Ponzu citrus sojasås, Kikkoman Naturligt bryggd sojasås – 43 % lägre salthalt och socker i en skål och ställ undan.

Steg 4

Forma runda köttbullar och hetta upp 1½ msk olja i en panna på medelhög värme. Bryn köttbullarna runtom i ca 3–4 minuter. Sätt sedan ned värmen och stek i 4–5 minuter till tills köttbullarna är färdiga. Häll över såsen, låt koka upp och låt köttbullarna småsteka under lock ett par minuter till. Ta upp köttbullarna ur pannan och låt såsen koka ihop lite.

Steg 5

Garnera köttbullarna med den hackade salladslöken och servera med såsen och grönsaker som tillbehör.