

# Köttbullar glaserade i srirachasås med ris

Total tid **30 Min.** 10 Min. Tid för förberedelse 20 Min. Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):  
**2.613 kJ / 624 kcal**

Fett: **24,1 g** Protein: **53,1 g**  
Kolhydrater: **46,5 g**

## INGREDIENSER

2 Portioner

<b>400 g</b>	nötfärs
<b>1 msk</b>	frityrolja
<b>1</b>	morot
<b>3</b>	vitlösklyftor
<b>1</b>	lök
<b>1</b>	ägg
<b>40 g</b>	ströbröd
<b>5 msk</b>	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
<b>1 tsk</b>	peppar
<b>100 ml</b>	sriracha
<b>2 msk</b>	honung
<b>0,5 tsk</b>	mald ingefära
<b>300 g</b>	kokt ris
<b>1 msk</b>	salladslök
<b>1 msk</b>	sesamfrön

## FÖRBEREDELSE

### Steg 1

**400 g** nötfärs - **1 msk** frityrolja - **1** morot - **1** vitlösklyfta - **1** lök

Lägg köttet i en skål. Skala och riv moroten, pressa vitlöken och hacka löken i tärningar.

Fräs lök, morot och vitlök i olja. Tillsätt grönsakerna till köttet.

### Steg 2

**1** ägg - **40 g** ströbröd - **2 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **1 tsk** peppar

Tillsätt ägget, ströbrödet, Kikkoman sojasås och peppar till köttet och grönsakerna. Blanda väl.

Forma valnötsstora bollar, lägg dem på en bakplåt med bakplåtspapper och grädda i 20 minuter i 190 °C.

### Steg 3

**100 ml** sriracha - **3 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **2 msk** honung - **0,5 tsk** mald ingefära - **2** vitlösklyftor

Lägg sriracha, Kikkoman sojasås, honung, mald ingefära och pressade vitlösklyftor i en kastrull och koka i cirka 15 minuter tills såsen tjocknar.

Lägg de bakade köttbullarna i såsen och blanda noga.

### Steg 4

**300 g** kokt ris - **1 msk** salladslök - **1 msk** sesamfrön

Hacka salladslöken. Lägg riset i behållarna, arrangera köttbullarna och häll resten av såsen över dem. Garnera med salladslöken och

sesamfrön.