KIKKOMAN

Gehaktballen met mangosalsa

totale tijd **55 min.** **35 min.** voorbereidingstijd **20 min.** kooktijd

INGREDIËNTEN

10 porties

Voor de gehaktballen:

250 g	gesnipperde witte ui
30 g	fijngehakte knoflook
3 g	zoetepaprikapoeder
3 g	gemalen komijn
1 g	gedroogde oregano
150 ml	Kikkoman Teriyaki Marinade
1 kg	lamsgehakt
1 kg	rundergehakt

Voor de mangosalsa:

600 g	mango, ontpit, geschild en in blokjes gesneden
150 g	gesnipperde rode ui
30 g	verse gehakte koriander
7 g	fijngehakte chilipeper
200 ml	Kikkoman Teriyaki Marinade
50 ml	limoensap

VOORBEREIDING

Stap 1

Meng het gehakt met ui, knoflook, paprikapoeder, komijn, oregano en Kikkoman Teriyaki Marinade. Vorm van dit mengsel ballen, ongeveer zo groot als een golfbal (circa 45 g per stuk) en plet lichtjes. Gril ze aan beide kanten circa 2 minuten bruin.

Stap 2

Doe mango, koriander, ui en chilipeper in een kom en meng met Kikkoman Teriyaki Marinade en limoensap.

Stap 3

Verdeel de salsa over de borden, leg de gehaktbal hierop en serveer.