

Gegrilde gehaktballetjes met cranberryglazuur

totale tijd **90 min.** 15 min. voorbereidingstijd 15 min. kooktijd 60 min. marineertijd

Voedingswaarde (per portie):
1772 kJ / 424 kcal

Vetten: **14 g** Eiwitten: **36 g**
Koolhydraten: **38 g**

INGREDIËNTE

N

2 porties

Vlees:

- 300 g** kipgehakt
 - 1** ei
 - 3 eetlepels** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
 - 2 theelepels** za'atarkruiden
 - 1 snufje** gemalen Spaanse peper
 - 1 snufje** peper
 - 1,5 eetlepels** broodkruimels of paneermeel
- #### Cranberryglazuur:
- 100 g** cranberry's uit de pot
 - 2 eetlepels** Kikkoman Teriyaki Barbecuesaus met Honing
 - 1 theelepel** geraspte sinaasappelschil
 - 1 eetlepel** citroensap
 - 1 snufje** gedroogde oregano
 - 1** Spaanse peper (optie)

Bovendien:

- 1 eetlepel** olie om in te vetten

VOORBEREIDING

Stap 1

300 g kipgehakt - **1** ei - **3 eetlepels** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **2 theelepels** za'atarkruiden - **1 snufje** gemalen Spaanse peper - **1 snufje** peper - **1,5 eetlepels** broodkruimels of paneermeel

Meng het gehakt met een ei, Kikkoman Sojasaus en de kruiden. Voeg de broodkruimels toe en meng het nogmaals totdat het mengsel makkelijk kan worden gekneed.

Stap 2

Maak je handen vochtig en vorm van het mengsel nette gehaktballetjes met een doorsnede van ongeveer 3 cm. Rijg de gehaktballetjes in batches van 3 tot 5 balletjes aan een spies en zet ze 1 uur in de koelkast.

Stap 3

100 g cranberry's uit de pot - **2 eetlepels** Kikkoman Teriyaki Barbecuesaus met Honing - **1 theelepel** geraspte sinaasappelschil - **1 eetlepel** citroensap - **1 snufje** gedroogde oregano - **1** Spaanse peper (optie)

Meng de cranberry's met de Kikkoman Teriyaki Barbecuesaus met Honing, sinaasappelschil, het citroensap en de oregano. Houdt u van extra pikant, voeg dan naar smaak fijngehakte Spaanse peper toe.

Stap 4

1 eetlepel olie om in te vetten

Smeer de gehaktballetjes met behulp van een kwastje in met olie. Gril ze op een hete grillplaat

ongeveer 5 minuten aan elke kant. Bestrijk de gehaktballen daarna aan elke kant met glazuur en gril ze opnieuw.