

Japanse gehaktballetjes met ponzu

INGREDIËNTEN

4 porties

0,5	ui, fijngehakt
2,5 el	plantaardige olie
250 g	rundergehakt
250 g	varkensgehakt
1	teen knoflook, geplet
70 g	<u>Kikkoman Panko -</u> <u>Knapperig Paneermeel in</u> <u>Japanse Stijl</u>
2 el	melk
1	groot ei
3 el	<u>Kikkoman Natuurlijk</u> <u>Gebrouwen Sojasaus</u> vers gemalen zwarte peper
Saus:	
125 ml	<u>Kikkoman Ponzu - een</u> <u>Mengsel van Sojasaus,</u> <u>azijn en</u> <u>citroensmaakstof</u>
1 el	<u>Kikkoman Natuurlijk</u> <u>Gebrouwen Sojasaus Met</u> <u>Minder Zout</u>
1 tl	suiker
Om te garneren:	
1	lente-ui, fijngehakt

VOORBEREIDING

Stap 1

Verhit 1 theelepel olie in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de fijngehakte ui toe, bak deze goudbruin en laat afkoelen.

Stap 2

Meng gehakt, gebakken ui, paneermeel, melk, ei, Kikkoman natuurlijk gebrouwen sojasaus en peper goed door elkaar in een grote kom. Zet het mengsel ten minste 30 minuten in de koelkast.

Stap 3

Meng Kikkoman Ponzu sojasaus Citrus, Kikkoman natuurlijk gebrouwen sojasaus met 43% minder zout en suiker in een kom en zet deze apart.

Stap 4

Vorm gehaktballetjes en verhit 1½ eetlepel olie in een koekenpan op middelhoog vuur. Bak de gehaktballetjes ca. 3-4 minuten aan elke kant. Zet het vuur dan lager en bak nog 4-5 minuten tot de gehaktballetjes gaar zijn. Giet de saus erbij, breng aan de kook en laat de gehaktballetjes, afgedekt, nog een paar minuten sudderen. Haal de gehaktballetjes uit de pan en laat de saus iets inkoken.

Stap 5

Garneer de gehaktballetjes met de gehakte lente-ui en serveer ze met saus en groenten naar keuze.