

# Kalkoen-tsukune-spies

totale tijd **50 min.** 20 min. voorbereidingstijd **30 min.** marineertijd

Voedingswaarde (per portie):  
**992 kJ / 237 kcal**

Vetten: **7,2 g** Eiwitten: **26,7 g**  
Koolhydraten: **15,5 g**

## INGREDIËNTE

### N

**4 porties**

#### Voor de tsukune:

**500 g** gehakt van kalkoenendijen  
**2 eetlepels** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus  
**3** lenteuitjes, fijn gehakt  
**1 theelepel** gember, fijn gehakt of geraspt  
**2** teentjes knoflook, geperst  
**2,5 eetlepels** maizena

#### Voor de sojaglaazuur:

**50 ml** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus  
**50 ml** mirin  
**25 ml** sake (of droge sherry)  
**25 ml** water  
**2 theelepels** bruine suiker

#### Om te garneren:

Lenteuitjes, fijn gehakt  
Plantaardige olie om in te vetten  
Daarnaast hebt u 12 middelgrote houten spiesen nodig

## VOORBEREIDING

### Stap 1

Week de houten spiesen minstens 30 minuten in koud water zodat ze niet verbranden onder de grill.

### Stap 2

Meng de ingrediënten voor het sojaglaazuur in een kleine pan en laat 10 minuten koken op gemiddelde warmte tot de hoeveelheid voor de helft verminderd is. Laat afkoelen op kamertemperatuur.

### Stap 3

Doe in de tussentijd de ingrediënten voor de tsukune in een grote schaal. Meng het geheel goed met schone handen tot alles gelijkmatig vermengd is. Rol ongeveer 24 miniballetjes. Laat 30 minuten koel staan zodat ze stevig worden.

### Stap 4

Verwarm de grill goed voor. Spies twee of drie balletjes op elke geweekte spies (afhankelijk van het formaat van de spiesen) en leg op een geoliede bakplaat.

### Stap 5

Gril de spiesen 10-15 minuten. Draai de spiesen om de paar minuten om en bestrijk ruim met de glazuur tot ze goed gaar en goudgeel zijn. Bestrooi voor serveren met de lente-uitjes.