KIKKOMAN

Kip-teriyakigehaktballetjes

totale tijd **30 min.** **15 min.** voorbereidingstijd **15 min.** kooktijd

INGREDIËNTEN

2 porties

0,5 bos(je)	bosje perilla (rood of groen, alternatief: shisokers)
1,5	limoen
400 g	kipfilet
2	teentjes knoflook, fijngehakt
2 el	gember, fijngehakt
2 el	koolzaadolie
125 ml	Kikkoman Teriyaki Woksaus met Geroosterde Knoflook
350 g	gekookte Japanse volkoren- of bruine rijst (genmai)

VOORBEREIDING

Stap 1

0,5 bos(je) perilla (rood of groen, alternatief: shisokers) - **1,5** limoen - **400 g** kipfilet
Pluk de blaadjes van de kruiden en hak de helft ervan fijn. Rasp 2 tl limoenschil, pers één limoen uit en snijd de andere helft in partjes. Snijd de kipfilet in dunne reepjes, snijd deze vervolgens in kleine blokjes en hak ze nog fijner.

Stap 2

2 teentjes knoflook, fijngehakt - **2 el** gember, fijngehakt
Kneed de kipfilet met de limoenschil, kruiden, knoflook en gember. Vorm met natte handen balletjes ter grootte van een walnoot.

Stap 3

2 el koolzaadolie - **125 ml** Kikkoman Teriyaki Woksaus met Geroosterde Knoflook
Bak de gehaktballetjes in een wok met koolzaadolie op middelhoog vuur in ongeveer 6 minuten aan alle kanten goudbruin. Zet het vuur laag, voeg de Kikkoman Teriyaki Woksaus met Geroosterde Knoflook en het limoensap toe, dek af en laat nog 6 minuten zachtjes sudderen.

Stap 4

350 g gekookte Japanse volkoren- of bruine rijst (genmai)
Verwarm de rijst en verdeel deze over kommen. Schik de gehaktballetjes, saus en limoenpartjes over de rijst en garneer met de resterende kruiden.