KIKKOMAN

Tex-mexgehaktballetjes met abrikozen-chilichutney

totale tijd **30 min.** **10 min.** voorbereidingstijd **20 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
2.213 kJ / 528 kcal

Vetten: **28,5 g** Eiwitten: **35,4 g**
Koolhydraten: **29,2 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

Voor de abrikozen-chilichutney

3	grote abrikozen
8	gedroogde abrikozen
1	kleine sjalot
1	klein teentje knoflook
1	klein stukje gember, ongeveer 1 cm
3 el	Kikkoman Mirin-Stijl Zoet Koken Kruiden
3 tl	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
	Versgemalen peper
	Chilivlokken

Voor de Tex-mexballetjes

1	teentje knoflook
20 g	cashewnoten
300 g	varkens-, runder- of lamsgehakt of een mengsel daarvan
5 tl	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
	Versgemalen peper
0,25 tl	chilipoeder
0,25 tl	kerrie poeder
0,25 tl	komijn

VOORBEREIDING

Stap 1

Snijd voor de abrikozenchutney beide soorten abrikozen, de sjalot en de knoflook fijn. Rasp de gember.

Stap 2

Breng alles aan de kook met de andere chutneyingrediënten en laat het geheel onafgedekt zo'n 10 minuten sudderen. Voeg indien nodig een beetje water toe; de chutney moet heel dik zijn (pureer eventueel een beetje).

Stap 3

Hak voor de gehaktballen de knoflook fijn met de cashewnoten en meng beide met de overige ingrediënten voor de gehaktballen.

Stap 4

Vorm 10-12 gehaktballetjes van het gehaktmengsel, bak ze 10-12 minuten in verhitte olie en serveer ze met de abrikozen-chilichutney.