



KRYDREDE KYLLINGEKØDBOLLER PÅ PIND MED MANGOSALAT, MYNTE OG PEANUTS

Kyllingekødbollerne, som er krydret med lime, ingefær og chili, tilberedes på grillspyd og serveres på en bund af sprøde grøntsager og salat. Spyddet trækkes ud af kødbollerne og der dryppes med hoisin sauce eller chili mayo. Haps haps haps!

INGREDIENSER

KYLLINGEKØDBOLLER

- 1 pakke hakket kylling (400 g)
- 1 tsk. fintrevet frisk ingefær
- 1 tsk. fintrevet limeskal
- 1 tsk. finthakket frisk rød chili
- 1 tsk. salt

1 dl hoisin sauce

MANGOSALAT

- 1 moden mango
- 1 rød peberfrugt
- 1 stor gulerod
- 1/4 spidskål

SALAT OG DRYS

- Romaine salat eller hjertesalat
- 1 dl saltede peanuts
- 3 forårsløg
- 1 dl frisk mynte
- 1 dl friske koriander

Hoisin sauce eller chili mayo

TILBEREDNING

KYLLINGEKØDBOLLER

Rør hakket kylling med ingefær, limeskal, chili og salt. Form små kødboller og sæt dem på grillspyd - det er lettest med våde hænder. Giv spyddene (med kødboller på) et hurtigt opkog i letsaltet vand (1-2 minutter) og lad dem dryppe af. Pensl med hoisin sauce og grill dem 3-4 minutter. Tilberedningstiden kan variere meget og er afhængig af, hvor varm grillen er, så tjek altid at kødet er gennemstegt.

MANGOSALAT

Skær mango, peberfrugt og gulerod i tynde strimler og snit spidskålen fint.

SALAT OG DRYS

Del salaten i blade, hak peanuts groft og skær forårsløg i tynde skiver. Skær mynte og koriander i fine strimler.

SERVERING

Anret kyllingekødboller, salatblade, mangosalat og drys på et stort fad, så man selv kan kombinere det. Server med hoisin sauce eller chili mayo.

TIP:

Det anbefales at give kyllingekødbollerne et hurtigt opkog, da de på den måde bedst holder den fine runde form, når de grilles. Kogningen kan udelades, men i så fald skal kødbollerne grilles på en olieret foliebakke eller stegeplade, og de vil blive lidt mere flade.