

Kjøttboller med mangosalsa

total tid **55 min.** 35 min. tilberedningstid 20 min. koketid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Kjøttboller:

250 g finternet salatløk
30 g finhakket hvitløk
3 g edelsøtt paprikapulver
3 g malt spisskummen
1 g tørket oregano
1,5 dl [Kikkoman Teriyaki](#)

[Marinade](#)

1 kg lammekjøttdeig
1 kg storfekjøttdeig

Mangosalsa:

600 g mango, uten stein og skall, ternet
150 g finhakket rødløk
30 g hakket fersk koriander
7 g finhakket chili
2 dl [Kikkoman Teriyaki](#)
[Marinade](#)
0,5 dl limesaft

TILBEREDNING

Steg 1

Bland salatløk, hvitløk, paprikapulver, spisskummen, oregano og Kikkoman Teriyaki Marinade med kjøttet. Lag boller av blandingen på størrelse med en golfball (ca. 45 g hver) og trykk dem litt flate. Grill dem på begge sider i ca. 2 minutter til de brunes.

Steg 2

Legg mango, rødløk, koriander og chili i en bolle og bland med Kikkoman Teriyaki Marinade og limesaft.

Steg 3

Fordel salsaen på tallerkenene og server toppet med kjøttbollene.