KIKKOMAN

Hirseboller i krydret karrisaus

total tid **30 min.** **30 min.** tilberedningstid

Næringsinnhold (per porsjon):
1.360 kJ / 325 kcal

INGREDIENSER

4 porsjoner

Boller:

100 g	hirse
8	soltørkede tomater i urtemarinade
0,5 bunt	persille
3	basilikumkvister

Saus:

1	middels stor løk
1	rød chili
2 ss	olje
2 ss	rød karripasta
700 g	tomatpuré
1,5 dl	kokosmelk
	Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma

TILBEREDNING

Steg 1

Ha hirsen i en kjele og hell på 2.2 dl vann. Kok over svak varme i 12 minutter med lokket på. I mellomtiden hakker du persille og basilikum.

Steg 2

Bland varm hirse med sammen med soltørkede tomater. Bland deretter inn urtene og sett til side for å avkjøles.

Steg 3

Hakk løk og chili, og stek i olje sammen med karripasta. Tilsett tomatpuré og småkok i 10 minutter. Rør inn kokosmelk og Ponzu sitrus soyasaus.

Steg 4

Form små boller av hirseblandingen og server med karrisausen mens den er varm.