

Hirseboller i krydret karrisaus

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

Næringsinnhold (per porsjon):

1360 kJ / 325 kcal

INGREDIENSE

R

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

150 ml

kokosmelk

Kikkoman en Blanding av

Soyasaus, eddik og

Sitronaromaer

TILBEREDNING

Steg 1

Ha hirsene i en kjele og hell på 220 ml 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 citrus soyasaus](#).

Steg 4

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