KIKKOMAN

Sriracha szószos húsgombóc rizzsel

Teljes idő **30 perc.** **10 perc.** előkészítési idő **20 perc.** főzési idő

Tápértékek (adagonként):
2.613 kJ / 624 kcal

Zsír: **24,10 g** Fehérje: **53,10 g**
Szénhidrát: **46,50 g**

HOZZÁVALÓK

2 Adagok

400 g	darált marhahús
1 ek.	sütőolaj
1	sárgarépa
3	gerezd fokhagyma
1	fej vöröshagyma
1	tojás
40 g	zsemlemorzsa
5 ek.	Kikkoman Természetesen érlelt szójaszósz
1 tk.	bors
100 ml	sriracha szósz
2 ek.	méz
0,5 tk.	őrölt gyömbér
300 g	főtt rizs
1 ek.	újhagyma
1 ek.	szezámmag

ELKÉSZÍTÉS

Lépések 1

400 g darált marhahús - **1 ek.** sütőolaj - **1** sárgarépa - **1** gerezd fokhagyma - **1** fej vöröshagyma
A darált húst egy tálba tesszük. A répát meghámozzuk és lereszeljük, a fokhagymát kipréseljük, a hagymát felkockázzuk.

Olajon megpirítjuk a hagymát, a répát és a fokhagymát, majd a húshoz adjuk.

Lépések 2

1 tojás - **40 g** zsemlemorzsa - **2 ek.** Kikkoman Természetesen érlelt szójaszósz - **1 tk.** bors
Hozzáadjuk a tojást, a zsemlemorzsát, a szójaszószt és a borsot. Alaposan összekeverjük, majd dió nagyságú gombócokat formázunk. Sütőpapírral bélelt tepsire tesszük, és 190 °C-on 20 percig sütjük.

Lépések 3

100 ml sriracha szósz - **3 ek.** Kikkoman Természetesen érlelt szójaszósz - **2 ek.** méz - **0,5 tk.** őrölt gyömbér - **2** gerezd fokhagyma
A srirachát, a szójaszószt, a mézet, az őrölt gyömbért és a zúzott fokhagymát egy lábasban kb. 15 percig főzzük, amíg besűrűsödik.

A megsült húsgombócokat a szószhoz adjuk, és alaposan összeforgatjuk.

Lépések 4

300 g főtt rizs - **1 ek.** újhagyma - **1 ek.** szezámmag
A rizst tárolóedényekbe porciózzuk, ráhelyezzük a húsgombócokat, meglocsoljuk a szósszal. Apróra

vágott újhagymával és szezámmaggal díszítjük.