KIKKOMAN

Mango salsalı köfte

toplam süre **55 dak.** **35 dak.** hazırlık süresi **20 dak.** pişme süresi

MALZEMELER

10 porsiyon

Köfte için:

250 gr	kuru soğan (küp küp doğranmış)
30 gr	sarmısak (ince doğranmış)
3 gr	tatlı kırmızı toz biber
3 gr	toz kimyon
1 gr	kuru mercanköşk
150 ml	Kikkoman Teriyaki Marine
1 kg	kuzu kıyma
1 kg	dana kıyma

Mango salsa için:

600 gr	mango (çekirdeği çıkarılmış, soyulmuş, küp küp doğranmış)
150 gr	kırmızı soğan (ince doğranmış)
30 gr	taze kişniş (doğranmış)
7 gr	biber (ince doğranmış)
200 ml	Kikkoman Teriyaki Marine
50 ml	yeşil limon suyu

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Soğan, sarmısak, toz biber, kimyon, mercanköşk ve Kikkoman Teriyaki Marinade'i etle karıştırın. Her biri yaklaşık 45 gram gelecek şekilde, golf topu büyüklüğünde köfteler oluşturun. Hafifçe düzleştirin. Her iki tarafını da kahverengileşene kadar yaklaşık 2 dakika ızgarada pişirin.

Adım 2

Mango, soğan, kişniş ve acı biberi bir kaba koyun. Kikkoman Teriyaki Marinade ve yeşil limon suyu ile karıştırın.

Adım 3

Salsayı tabaklara bölüştürün ve köftelerle servis edin.