KIKKOMAN

Kayısılı acı biberli Chutney sosu ile Tex-Mex usulü köfte

toplam süre **30 dak.** **10 dak.** hazırlık süresi **20 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.213 kJ / 528 kcal

Yağ: **28,5 gr** Protein: **35,4 gr**
Karbonhidrat: **29,2 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

Kayısılı acı biberli chutney için

3	büyük kayısı
8	kuru kayısı
1	küçük arpacık soğanı
1	küçük diş sarımsak
1	küçük parça zencefil, yaklaşık 1 cm
3 yemek kaşığı	Kikkoman Mirin Tarzı Tatlı Pişirme Sosu
3 tatlı kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
	taze çekilmiş karabiber
	pul biber

Tex-Mex usulü köfteler için

1	diş sarımsak
20 gr	kaju fıstığı
300 gr	domuz, dana veya kuzu eti ya da karışık kıyma
5 tatlı kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
	Taze çekilmiş karabiber
0,25 tatlı kaşığı	acı toz biber
0,25 tatlı kaşığı	köri tozu
0,25 tatlı kaşığı	kimyon

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Kayısılı chutney sos için iki tür kayısıyı, arpacık soğanını ve sarımsağı küçük küpler halinde doğrayın. Zencefili rendeleyin.

Adım 2

Tamamını diğer chutney malzemeleriyle birlikte kaynatın ve kapağı açık şekilde yaklaşık 10 dakika pişirin, gerekirse biraz su ekleyin. Chutney sos oldukça kıvamlı olmalıdır (gerekirse biraz ezerek karıştırın).

Adım 3

Köfteler için sarımsağı kajularla birlikte küçük küçük doğrayın ve bu ikisini diğer köfte malzemeleriyle karıştırın.

Adım 4

Kıyma karışımından 10-12 köfte yapın, ısıttığınız sıvı yağda yaklaşık 10-12 dakika kızartın ve kayısılı acı biberli chutney sosu ile servis edin.