

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
- 0,25 tatlı kaşığı**

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.