KIKKOMAN

Gaļas bumbiņas ķīniešu gaumē

Kopējais laiks **25 min.** **15 min.** sagatavošanas laiks **10 min.** gatavošanas laiks

Uzturvērtība (uz porciju):
3.274 kJ / 782 kcal

Tauki: **39,10 g** Sāls: **42,85 g**
Ogļhidrāti: **63,30 g**

SASTĀVDAĻA

2 Porcijas

100 g	stikla nūdeļu
2	šalotes sīpoli
15 g	ingvera
0,5	čili pipari
3,5	ķiploka daiviņas
2,5 ēdamk.	eļļas
1 ēdamk.	lociņu (sasmalcinātu)
400 g	maltas cūkgaļas un liellopa gaļas
1	ola
0,5 tējk.	ķīniešu 5 garšvielu maisījums
2 ēdamk.	Kikkoman Sojas mērce
4 ēdamk.	Kikkoman Teriyaki marināde
1 tējk.	grauzdētu sezama sēklu
0,5 tējk.	čili pārslu
2 ēdamk.	svaiga koriandra
100 g	vārītu jasmīna rīsu

PAGATAVOŠANA

Solis 1

100 g stikla nūdeļu
Stikla nūdeles novāra saskaņā ar norādījumiem uz iepakojuma, noskalo ar aukstu ūdeni un ar šķērēm sagriež īsākos gabaliņos. Liek bļodā.

Solis 2

2 šalotes sīpoli - **15 g** ingvera - **0,5** čili pipari - **3,5** ķiploka daiviņas - **2,5 ēdamk.** eļļas - **1 ēdamk.** lociņu (sasmalcinātu)
Sīki sakapā šalotes sīpolus, ingveru, čili un ķiploku. Ielej eļļu pannā un pievieno sasmalcinātos dārzeņus (ieskaitot lociņus). Apcep apmēram 1 minūti, pēc tam pievieno nūdelēm.

Solis 3

400 g maltas cūkgaļas un liellopa gaļas - **1** ola - **0,5 tējk.** ķīniešu 5 garšvielu maisījums
Bļodā pievieno malto gaļu, olu un atlikušos garšaugus un garšvielas kopā ar nūdelēm un dārzeņiem un rūpīgi samaisa. No masas izveido apmēram 3–4 cm diametra bumbiņas.

Solis 4

2 ēdamk. Kikkoman Sojas mērce - **2 ēdamk.** Kikkoman Teriyaki marināde - **1 tējk.** grauzdētu sezama sēklu - **0,5 tējk.** čili pārslu - **2 ēdamk.** svaiga koriandra - **100 g** vārītu jasmīna rīsu
Bumbiņas apcep pannā līdz zeltaini brūnai krāsai. Pievieno Kikkoman sojas mērci un Kikkoman terijaki marinādi un labi samaisa. Gatavo ēdienu liek bļodā, pārkaisa ar sezama sēklām, čili pārslām un dekorē ar sasmalcinātu koriandru. Pasniedz ar jasmīna rīsiem.