



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Stærke kyllingekødboller i sød teriyakisauce

Det skal du bruge

135 g basmatiris
3 stk gulerødder
¼ stk ingefær
1 fed hvidløg
300 g hakket kylling
½ tsk sambal oelek
½ pose teriyakisauce
½ pose hønsebouillon
½ pk tranebær
150 g slikærter (sugar snaps)

Det skal du selv have

salt ^b
mel* ^b
olie ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. Skræl gulerødderne og skær i tynde stænger ca. 5 x ½ cm. Skræl og riv ingefær. Pil og pres hvidløg.
3. Rør kyllingen med hvidløg, ingefær, 1 spsk mel, lidt salt og sambal oelek (undlad eller reducer mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt). Form farsen til 6-7 små kødboller pr. person. Brun kødbollerne i olie på en pande ved stærk varme. Steg ca. 5 min. og vend ofte.
4. Tilsæt teriyakisauce, 1½ dl vand, bouillon og tørret frugt. Ryst panden og lad simre 3-4 min. Tilsæt gulerødderne de sidste 2 min.
5. Skyl ærterne i kogende vand og derefter i iskoldt vand. Snit dem i 1 cm store stykker. Drys ærterne på retten og servér med ris.