



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Indonesiske frikadeller med tabouleh

Det skal du bruge

½ stk løg
300 g hakket gris & kalv
1½ spsk sojasauce
¼ tsk spidskommen
1 stk æg
125 g bulgur
3 poser sesamfrø
2 stk tomater
½ stk rød peber
½ pk mynte, frisk
½ bundt forårsløg
⅓ stk citron
1 pose hvidløgsdressing

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
mel* ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Pil og hak løg fint. Rør kødet med ½ tsk salt. Tilsæt soja, ¼ tsk peber, spidskommen, æg, 1½ spsk mel og løg. Rør farsen godt sammen.
2. **Bulgur:** Kog bulguren som anvist på posen.
3. Form farsen til valnøddestore boller med hænderne. Tril dem i sesamfrøene og tryk godt fast. Steg frikadellerne i ½ spsk olie på en pande 8-10 min. til de er gyldne og gennemstegte. Vend dem jævnligt, så faconen bevares.
4. **Tabouleh:** Skær tomat og peberfrugt i små tern og bland dem i bulguren. Tilsæt finthakket mynte, fintsnittet forårsløg, ½ spsk olie og citronsaft og smag til med salt og peber.
5. Servér frikadellerne med tabouleh og dressing til.