

Asiatiske saftige frikadeller

Opskrift til 17-18 stykker

Her er deller nok til vores familie på 4, hvis vi spiser lidt salat til. Måske til kartofler, pasta eller lignende.

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

10 minutters tid

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

- 450 g hakket svinekød
- 3 fed hvidløg
- en god stump ingefær, omkring 5 cm
- 2 spsk. brun farin
- 3 spsk. soya
- 2 spsk. sesamolie
- 2 tsk. fiskeolie
- 2 spsk. teriyaki
- 1 spsk. ris vinegar
- en god håndfuld finthakkede brune champignon

Sådan gør du

1. Fjern skrællen fra ingefær og hvidløg og riv begge dele fint ned i en skål. Hak champignon fint og kom i skålen sammen med resterende ingredienser.
2. Rør det godt sammen.
3. Form frikadellerne og steg dem i rigeligt med olie, først ved rimelig høj varme – så de får lidt stegeskorpe. Derefter skrues der ned, så de får lidt mindre varme og steges færdigt inde i midten.