

Opskrift på asiatisk inspirerede kyllingedeller

Opskrift til 22 små deller

Forberedelsestid

25

Tilberedelsestid

10

Samlet tid

35 minutter

Ingredienser

- 400 g kyllingefars
- 1 æg
- 1 løg
- en god stump frisk ingefær (omkring 3 cm)
- 2 fed hvidløg
- 2-3 cm frisk rød chili
- Godt med salt og peber

Marinade

- 1/2 dl sesamolie
- 2 spsk. østerssauce
- 2 spsk. soyasauce
- 2 store spsk. honning eller lys sirup
- 1 spsk. sesam
- lidt frisk forårsløg til toppen

Sådan gør du

1. Hak chili og løg fint, riv ingefær og hvidløg
2. Bland alle ingredienserne til farsen sammen i en skål. Rør godt rundt her i, til farsen hænger helt sammen. Du kan evt. bruge en røremaskine
3. Form til kødboller
4. Du kan enten bage kyllingedellerne i ovnen eller stege dem i olie på panden. Hvis du bruger ovnen, skal de have 10-15 minutters tid ved 185 grader. Hvis de steges, skal de også have deromkring.
5. Bland imens marinaden sammen i en skål
6. Hæld marinaden ud over dellerne på panden (hvis du har stegt dem), eller vend dellerne fra ovnen rundt i marinaden.
7. Anret på et fad med frisk forårsløg