

Kyllingefrikadeller med krydderurter

Opskrift til 15-17 stk.

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

- 400 g kyllingebryst
- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- 1/3 af en frisk rød chili
- 2 æg
- 3 spsk. panko rasp
- en lille håndfuld frisk persille
- en lille håndfuld frisk basilikum
- en lille håndfuld frisk timian
- godt med salt og peber
- godt med olie til stegning

Marinade efterfølgende (kan undlades)

- 4 spsk. sesamolie
- 2 spsk. teriyakisauce
- 2 spsk. østerssauce
- 1 stor spsk. lys sirup
- 2 spsk. soya
- 2 spsk. sesam

Sådan gør du

1. Kom kyllingebryst i en food processor
2. Fjern skallen fra løg og hvidløg og kom disse + chili her i.
3. Kom æg, rasp og urter i samt salt og peber
4. Kør til fars og form kødbollerne med en ske
5. Steg dem i rigeligt med olie på en pande. De skal have 5 minutters tid på hver side, til de mærkes faste og er flotte gyldne
6. Hvis du ønsker marinaden, røres denne sammen i en skål og dellerne vendes heri.