



2 PORTIONER



3 DAGES HOLDBARHED



30 MIN. TILBEREDNING

Kinesiske sichuanfrikadeller med chili og ingefær

Det skal du bruge

**Tallet i parentes er til dig, der har bestilt 2+. De varer, der kun er angivet med én mængde, gælder for både 2 personer og 2+ personer.*

½ stk peberfrugt rød
½ stk chili rød
20 g ingefær
300 (450)* g hakket svin/kalv
1 (2½)* stk hvidløg solo
1 tsk rødvinseddike
4 tsk sojasauce
200 g glasnudler
200 g gulerødder
½ pose bouillon, grøntsag
1 tsk saucejævner
3 stk forårsløg
½ (1)* spsk sesamolie

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt, Sukker

Fremgangsmåde

- 1 Hak peberfrugt og chili meget fint. Skræl og riv ingefær. Pil og pres hvidløg.
- 2 Rør kødet med peberfrugt, chili, halvdelen af ingefær, halvdelen af hvidløg, vineddike, 1 tsk sojasauce (gem resten til senere), 1 tsk sukker og smag til med salt og peber. Form farsen til 8 (12)* små aflange eller runde frikadeller.
- 3 Varm lidt olie på en pande ved god varme. Brun frikadellerne ca. 1 min på hver side. Skru ned og steg ca. 3 min. på hver side ved middel varme.
- 4 Kog nudler 4 min. i rigeligt letsaltet vand. Skyl kort med koldt vand og lad dem dryppe af. Vend 1 tsk olie i.
- 5 **Sauce:** Skræl gulerødderne. Skær igennem på langs og så i tynde skrå skiver. Skyl og snit det hvide fra forårsløg i skiver. Hak det grønne groft og gem det til senere. Steg gulerødder, forårsløg, resten af hvidløg i sesamolie uden det tager farve. Tilsæt den anden halvdel af ingefær, 1½ dl vand, bouillon, saucejævner og sojasauce og lad det koge igennem. Tilsæt det grønne af forårsløg. Smag til med salt.
- 6 Servér frikadellerne med sauce og nudler.

Tips:

Frys kødet ned, hvis du ikke kan nå at lave retten senest dagen efter levering.

Allergener

Gluten, Mælk, Selleri, Sesamfrø, Soja, Svovldioxid

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion:	2.150 kJ / 514 kcal (2.156 kJ / 515 kcal)*
Indhold	Pr. portion *(2+)
Fedt heraf mættede fedtsyrer	8,2 g 1,0 g
Kulhydrat heraf sukkerarter	104,0 (104,1)* g 14,2 g
Protein	6,1 (6,2)* g
Salt	4,8 g
Kostfibre	6,1 g