KIKKOMAN

Boulettes de viande avec une sauce salsa mangue

durée totale **55 min.** **35 min.** temps de préparation **20 min.** temps de cuisson

INGRÉDIENTS

10 portions

Pour les boulettes de viande :

250 g	d'oignons blancs coupés en petits dés
30 g	d'ail finement haché
3 g	de paprika doux en poudre
3 g	de cumin en poudre
1 g	d'origan séché
150 ml	Teriyaki Marinade Kikkoman
1 kg	d'agneau haché
1 kg	de bœuf haché

Pour la salsa de mangue :

600 g	de mangues dénoyautées, pelées et coupées en dés
150 g	d'oignon rouge finement haché
30 g	de coriandre fraîche hachée
7 g	de piment finement haché
200 ml	Teriyaki Marinade Kikkoman
50 ml	de jus de citron vert

PRÉPARATION

Étape 1

Mélanger les oignons, l'ail, le paprika en poudre, le cumin, l'origan et la marinade Teriyaki Kikkoman avec la viande. Former des boules de la taille d'une balle de golf (environ 45 g chacune) et les aplatir légèrement. Griller des deux côtés pendant environ 2 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Étape 2

Mettre la mangue, l'oignon, la coriandre et le piment dans un bol et mélanger avec la marinade Teriyaki Kikkoman et le jus de citron vert.

Étape 3

Répartir la salsa dans les assiettes et servir avec les boulettes de viande.