

# Kiinalaiset lihapullat

kokonaisaika **25 min** 15 min esivalmistelut 10 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):  
**3.274 kJ / 782 kcal**

Rasva: **39,1 g** Proteiini: **42,9 g**  
Hiilihydraatit: **63,3 g**

## AINEKSET

2 annosta

<b>100 g</b>	lasinuudeleita (puolikas pakkaus)
<b>2</b>	salottisipulia
<b>15 g</b>	inkivääriä
<b>0,5</b>	chilipalko
<b>3,5</b>	valkosipulinkynttä
<b>2,5 rkl</b>	öljyä
<b>1 rkl</b>	kevätsipulia (pilkottuna)
<b>400 g</b>	sika-nautajauhelihaa
<b>1</b>	kananmuna
<b>0,5 tl</b>	kiinalaista viismaustetta
<b>2 rkl</b>	<u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike</u>
<b>4 rkl</b>	<u>Kikkoman Teriyaki - marinadi</u>
<b>1 tl</b>	paahdettuja seesaminsiemeniä
<b>0,5 tl</b>	chilihiutaleita
<b>2 rkl</b>	korianteria
<b>100 g</b>	keitettyä jasmiiniriisiä

## VALMISTUS

### Vaihe 1

**100 g** lasinuudeleita (puolikas pakkaus)  
Keitä lasinuudelit pakkauksen ohjeen mukaan. Huuhtelee ne sitten kylmällä vedellä ja leikkaa saksilla paloiksi. Laita nuudelit kulhoon.

### Vaihe 2

**2** salottisipulia - **15 g** inkivääriä - **0,5** chilipalko - **3,5** valkosipulinkynttä - **2,5 rkl** öljyä - **1 rkl** kevätsipulia (pilkottuna)  
Silppua salottisipulit, inkivääri, chili ja valkosipuli. Kuullota kasviksia (kevätsipuli mukaan lukien) pannulla öljyssä minuutin verran ja laita kasvikset sitten kulhoon nuudeliensa sekaan.

### Vaihe 3

**400 g** sika-nautajauhelihaa - **1** kananmuna - **0,5 tl** kiinalaista viismaustetta  
Lisää jauheliha, kananmuna ja viismauste kulhoon nuudeliensa ja kasvien joukkoon. Sekoita hyvin. Muotoile massasta lihapullia, joiden halkaisija on n. 3-4 cm.

### Vaihe 4

**2 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **2 rkl** Kikkoman Teriyaki - marinadi - **1 tl** paahdettuja seesaminsiemeniä - **0,5 tl** chilihiutaleita - **2 rkl** korianteria - **100 g** keitettyä jasmiiniriisiä  
Paista lihapullat pannulla öljyssä kullanruskeiksi. Lisää sitten Kikkomanin soijakastike ja Kikkomanin Teriyaki-marinadi ja sekoita hyvin. Laita paistetut lihapullat kulhoon, ripottele päälle seesaminsiemeniä ja chilihiutaleita ja koristeile silputulla korianterilla. Tarjoile keitetyn

jasmiiniriisin kanssa.