

Oppskrift

Korean BBQ: Koreanske kjøttboller med koreansk BBQ-saus



Denne oppskriften gir 15-20 kjøttboller

Ha kjøttdeig i en stor bolle. Hakk vårløk og bland med ingefær, revet hvitløk og pepper. Vend inn med kjøttdeigen.

Form kjøttboller og stek kjøttbollene gylne i olje.

2

Bland sammen sesamolje, soyasaus, mirin, østerssaus, honning, chiliflak og riseddik i en kjele og kok opp. La sausen småkoke til den tykner.

3

Hell BBQ-sausen over kjøttbollene og dryss over finsnittet vårløk og koriander. Server med ris og rask kimchi/agurksalat.

Tips! [Oppskrift på rask kimchi/agurksalat finner du her.](#)

Produkter i denne oppskriften

Kjøttdeig av Svin/Storfe Storp



Ingredienser

Gilde kjøttdeig av storfe og svin	500 g
Vårløk	2 stk
Ingefær, revet	1 ss
Hvitløksfedd, revet	1 stk
Pepper	
Olje til steking	
BBQ-saus	
Sesamolje	2 ss
Soyasaus	1 dl
Mirin	3 ss
Østerssaus	3 ss
Honning	2 ss
Chiliflak	1 ts
Riseddik	2 ss

Til servering

Frisk koriander