

Teriyaki húsgombóc

Hozzávalók 4 személyre:

Húsgombóchoz: (kb. 26 gombóc)

900 g darált hús
4 ek zsemlemorzsa
1 tojás
1 gerezd fokhagyma
1 kk. őrölt pirospaprika
½ édes paprika
¼ hagyma
só, bors

Teriyaki szószhoz:

150 ml szójaszós
100 ml édes fehérbor (Mirin)
5 ml rizs ecet (vagy almaecet)
1 kk barnacukor
1 kk étkezési keményítő
1 kk szezámmag
1 gerezd fokhagyma
0.5 cm friss gyömbér
szezámolaj (olivaolaj)
petrezselyem

1. A darált húst tedd egy keverőtálba és egy kanál segítségével, formáld egy krátert. Add hozzá az összes alapanyagot a zsemlemorzsa kivételével, és dolgozd össze alaposan a masszát.
2. Ezt követően, keverd hozzá a zsemlemorzsát és keverd el egyenletesen a darált hússal.
3. Formáld kis gombócokat a megnedvesített kezeddal, majd a megformált húsgolyókat helyezd egy kiolajozott sütőtálba.
4. Amikor megtelt a teps, tedd előmelegített sütőbe és süsd 200 °C fokon, 15 percig.
5. Míg sülnek a gombócok, elkészítjük a teriyaki szósz. Ehhez egy serpenyőben piríts le szezámolajon egy kis darab

gyömbért és egy megtisztított fokhagyma gerezdet egészben.
Ha szép sima mártásra vágysz, ne szeleteld fel egyiket sem.

6. Add hozzá a barna cukrot és karamellizáld meg kissé. Kis csomók formálódhatnak és le is tapadhat a cukor a lábas aljára. Ezért elég, ha néhányszor megkevered és máris hozzáadható az első folyadék.
7. Öntsd hozzá a szójaszószt, a bort, a rizsecetet és borsozd meg a levet.
8. Forrald ki az alkoholt a mártásból. Hagyományosan hagyják elforrni a fölösleges folyadékot, ezt addig teszik amíg elérik a kívánt sűrűséget, majd a gombócokat csak bevonják a szósszal. Azonban ez alkalommal a húsgombócokat én szeretném több szósszal tálalni, ezért sűríteni fogom és bővebb szószt hagyok.
9. Ehhez keverj ki 1 kk kukoricakeményítőt kevés vízzel, majd öntsd a forrásban lévő mártáshoz.
10. Folyamatos kevergetés mellett, 2-3 perc alatt sűrítsd be a szószt, ízlés szerint. Ezzel a szósz el is készült.
11. A közben készre sült húsgolyókat szedd át a szószba, forgasd át és fedő alatt forrald össze néhány perc alatt. Tálalás előtt hintsd meg friss petrezselyemmel és ha van otthon, akkor apróra vágott metélőhagymával és szezámmaggal.