

קבב בסגנון יפני.

רכיבים:

½ ק"ג בשר עוף טחון

2 כפות שמן

4 בצלים ירוקים, קצוצים דק

1 שן שום כתושה

¼ כפית ג'ינג'ר טחון [או 1 כפית ג'ינג'ר טרי, מרוסק]

2 כפות רוטב סויה

1 כפית סוכר

1 ביצה

1 כף קורנפלור

2 כפות שמן

3 כפות קוקוס טחון

2 כפות פירורי לחם

אופן ההכנה:

1. מערבבים את הבשר הטחון עם השמן, הבצל, השום והזנגביל. טורפים את הסויה עם הסוכר, הביצה והקורנפלור. מערבבים יחד ומשהים כ-30 דקות.

2. צרים מהתערובת כדורים בגודל אגוז וטובלים אותם בתערובת של 3 כפות קוקוס טחון ו-2 כפות פירורי לחם.

3. מכניסים לתנור שחומם מראש לטמפרטורה של 200 מעלות למשך 10 דקות.