

# Pop-sticks med teriyaki glaze

10 portioner

## Ingredienser

### Kødboller

900 g Danpo hakket kylling

2-3 tsk. salt

6 cm frisk ingefær, fintrevet

6 forårsløg, finthakkede

5 cm frisk citrongræs (bunden), finthakket

### Teriyaki glaze

5 dl soja

5 dl sød risvinseddike

2½ dl rørsukker

**Tilbehør:** Saltstænger, Friske salater, ristede sesamfrø

Græsk yoghurt smagt til med lime, limeskal, salt, peber og friskrevet ingefær.

**Tilberedning:** Rør kylling sammen med salt, ingefær, forårsløg og citrongræs.

Form små boller og kog dem i letsaltet vand eller hønsbouillon i 10 minutter.

Kog soja, risvinseddike og sukker sammen på en pande og kom bollerne i. Lad det hele koge ind mens du hele tiden ryster panden, så glaseringen fordeles jævn over det hele.

Anret små glas med en klat yoghurtdressing i bunden og friske salater ovenpå.

Stik en saltstang i de glaserede kyllingeboller og anret dem på et fad eller direkte i salaten.

