

# Kyllingefars - Kyllingekødboller med mango dip og rissalat

4 portioner

## Ingredienser

1 bakke Danpo kyllingefars  
1/2 mango i mindre stykker

## Mango dip

2 dl. yoghurt naturel  
1 dl. stærk mango chutney

## Ris salat

300 g. kolde kogte vilde ris  
1 rød peberfrugt i små tern  
150 g. spidskål i tynde strimler  
2 dl. frisk koriander  
1 dl. saltede groft hakkede peanuts

## Dressing

Saften af 1 lime  
1 tsk. honning  
2 tsk. oyster sauce  
1 spsk. sød chillisauce  
¼ dl. sesam- eller vindruekerneolie

## Tilberedning

Dip: Vend yoghurt med mango chutney.

Dressing: Bland ingredienserne sammen og ryst i en meljævner.

Bland ingredienser til rissalaten sammen, vend dressingen i og lad den trække smag.

Form små boller af kyllingefarsen og steg dem i olie til de er gyldne. Kom 3 boller på et spyd med lidt frisk mango.

Server med rissalat og mango dip.

