



1A+1B

Fleisch

## Pak-Choi-Stampf mit würzigen Bällchen



Zubereitungszeit  
30 minuten



Portionen  
Voor 1 persoon

PS.

## Zubereitungsart

- 1 Den Tatar mit der Hälfte der Sojasoße, einer Prise Cayennepfeffer und Pfeffer würzen. Ca. 5 Bällchen daraus formen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Bällchen bei mittlerer Hitze gar braten. Zwiebel würfeln, Knoblauch pressen und Pak Choi in Stücke schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch andünsten. Den Pak Choi hinzufügen, 3 Minuten mitbraten und mit etwas Pfeffer und Salz würzen. Das Kartoffelpüree gemäß der Anleitung auf der Verpackung zubereiten. Den Pak Choi und den Rest der Sojasoße hinzufügen und einrühren. Mit den Tatarbällchen servieren.

## Zutaten

- ☐ 1 Beutel PS. food & lifestyle aardappelpuree
- ☐ 40-50 g Tatar
- ☐ 200 g Pak Choi
- ☐ ¼ weiße Zwiebel
- ☐ ½ Knoblauchzehe
- ☐ 1 TL Butter
- ☐ ½ EL Olivenöl
- ☐ 1 EL Kikkoman Sojasoße
- ☐ Prise Cayennepfeffer
- ☐ Pfeffer
- ☐ Salz

## Nährwerte pro Person

|               |          |
|---------------|----------|
| Energie       | 299 kcal |
| Kohlenhydrate | 10 g     |
| Fett          | 12 g     |
| Ballaststoffe | 3 g      |
| Eiweiß        | 31 g     |