

## Orientaliske oksekødsdeller

### Chili dressing:

2 fed hakket hvidløg  
2-3 tsk. tørrede chili i flager  
2 spsk. tomatpuré fra dåse  
1 tsk. sukker  
2 spsk. oliven olie  
salt og peber

Ingredienserne til chili dressingens røres godt sammen.

Imens dressingens trækker, blandes kødet med krydderier:

500 gr. Hakket oksekød med lav fedtprocent.

1 stort revet løg  
3 fed hvidløg  
En håndfuld frisk hakket mynte  
1 tsk. stødt spidskommen, 2 tsk. Koriander, 1 tsk. ingefær  
2 tsk. Kanel  
2 tsk. Brun farin  
1 tsk. salt og 1 tsk. peber

Kødet formes til ca. 10 store kødboller der trykkes lidt flade og aflange og lægges i et ildfast fad og sættes i ovnen i ca. 20 - 25 min. Ved 225 gr. Vendes efter ca. 10 min

### Mynte yoghurt:

2 dl drænet yoghurt – det billigste er at dræne yoghurt naturel natten over  
1 stort bundt hakket mynte  
salt og lidt sukker  
2-3 spsk. citronsaft

Server salat og arabisk fladbrød eller naanbrød til