



HACKBÄLLCHEN MIT LIMETTEN-DIP

4 Portionen • 500 g Hackfleisch mit 1 fein gehackten Zwiebel, 1 zerdrückten Knoblauchzehe, 1 EL geriebenem Ingwer und 1 Ei vermengen. Salzen, pfeffern und mit 2 EL Sojasauce, 1 TL Kreuzkümmel und je 2 Prisen Zimt und Chilipulver gut würzen. Zu kleinen Bällchen geformt in einer Pfanne kräftig anbraten.

Für den Dip • 1 rote Chilischote klein schneiden, mit 5 EL Mango-Chutney, 1 TL Currypulver und 2 EL Limettensaft und der abgeriebenen Schale von 1 Limette verrühren. Mit Honig und einem Schuss Essig abschmecken.

CHANTRÉ fruchtig-frisch und ganz schön cool.

Perfekt, um mit guten Freunden zu entspannen.

CHANTRÉ BIONADE „HOLUNDER“

2 Limettenviertel, Crushed Ice und 1 EL braunen Rohrzucker in ein Longdrinkglas geben. 4 cl CHANTRÉ und Bionade „Holunder“ dazugeben, einmal kurz umrühren.

