

Boulettes de porc au combawa

<http://familyscook.canalblog.com/archives/2012/10/18/25326521.html>

October 19, 2012

jeudi 18 octobre 2012

Ingrédients :

Porc haché : 1 kg

Combawa (l'arbre et le fruit porte le même nom) : 2
càc du zeste haché

Ail haché : 1/2 càc

Poivre : 1/2 càc

Piment (facultatif)

Sauce soja noir : 1 càs

Sauce poisson : 1 càs

Blanc d'œuf : 1

Courgette râpée : 100 gr

Sel

Mélanger tous les ingrédients avec vos petites mains. Pour le sel c'est avec modération car la sauce de poisson sale déjà. Former des boulettes, et cuire au four une vingtaine de minute (four 200 °C).

