

Boulettes Chinoises

1 ½ lb. boeuf haché
1 oeuf
1 tasse de mie de pain
1 oignon haché fin
Sel et poivre
Fines herbes

Façonner en boulettes et faire cuire dans la poêle.

Sauce

1 bouteille de sauce chili
Jus de citron
½ tasse de cassonade
1 cu. à thé de sauce soya
¾ tasse de jus de pêches (ou ananas)

*Mélanger et verser sur les boulettes cuites.
Mettre au four à 350° F pendant 45 minutes.*