

# Spiced Chevon Koftas

Koftas de chevreau  
épicés



CANADIAN  
MEAT GOAT  
Association  
CANADIENNE  
de la CHEVRE  
BOUCHERIE

# Spiced Chevon Koftas

- 2 tsp minced gingerroot
- 2 cloves garlic, minced
- 1 jalapeno pepper, seeded and minced **or** 1 hot green chili pepper
- 2 tsp vegetable oil
- 1 egg yolk
- 1 tsp cornstarch
- 1/2 tsp salt
- 1/2 tsp turmeric
- 1/4 tsp ground coriander
- 1 lb ground chevon

In large bowl, stir together ginger, garlic, jalapeno, oil, egg yolk, cornstarch, salt, turmeric and ground coriander; mix in chevon until just blended. Divide into 8 portions; shape each into a ball. Thread onto each of 4 metal or soaked wooden skewers; squeeze each into a 3 inch (8cm) sausage shape. Place skewers on a greased grill over medium-high heat; close lid and cook, turning skewers once, for about 15 minutes or until koftas are lightly browned and no longer pink inside. Serve with raw onions, pitas and sour cream or plain yogurt. Serves 4.



**CANADIAN  
MEAT GOAT  
ASSOCIATION**  
CANADIENNE  
de la CHEVRE  
BOUCHERIE

**Nutritional Information per serving:** 260 calories, 16g total fat (5g saturated fat, 0.2g trans fat), 140mg cholesterol, 380mg sodium, 12g carbohydrates, 0g fibre, 0g sugar, 24g protein, 2% DV vit. A, 6% DV vit. C, 4% DV calcium, 20% DV iron.

*The nutritional analysis is based on a mature animal being fed a 16% dairy ration.*

[www.canadianmeatgoat.com](http://www.canadianmeatgoat.com)

Box 61, Anaheim, SK S0K 0G0 • Phone/Tél (306) 598-4322

# Koftas de chevreau épiciés

- 2 c. à table de racine de gingembre émincée
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 piment jalapeno **ou** 1 piment chili vert, épépiné et émincé
- 2 c. à table d'huile végétale
- 1 jaune d'œuf
- 1 c. à table de fécule de maïs
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de curcuma
- 1/4 c. à thé de coriandre moulue
- 1 livre de viande de chevreau hachée

Dans un bol, mélanger ensemble le gingembre, l'ail, le piment, l'huile, le jaune d'œuf, la fécule, le sel, le curcuma et la coriandre. Incorporer le chevreau et remuer juste assez pour bien mélanger. Diviser le mélange en 8 portions et rouler chacune en boule. Enfiler chaque balle sur une brochette de métal ou de bois préalablement trempée et façonner en une saucisse de 3 pouces (8 cm) de long. Placer les brochettes sur le grill huilé, à feu moyen-vif. Fermer le couvercle et cuire environ 15 minutes, en tournant les brochettes une fois, jusqu'à ce que les koftas soient légèrement grillés et que l'intérieur ne soit plus rose. Servir avec des oignons crus, des pitas et de la crème sure ou du yogourt nature. Donne 4 portions.

**Information nutritionnelle par portion:** 260 calories, 16g gras total (5g gras saturé, 0.2g gras trans), 140mg cholestérol, 380mg sodium, 12g hydrates de carbone, 0g fibres, 0g sucres, 24g protéines, 2% AQ vit. A, 6% AQ Vit. C, 4% AQ calcium, 20% AQ fer.

*Cette analyse nutritionnelle est basée sur la viande d'un animal mature nourri avec une ration laitière de 16% de protéines.*



Agriculture and  
Agri-Food Canada

Agriculture et  
Agroalimentaire Canada

Agriculture and Agri-Food Canada (AAFC) is pleased to participate in the production of this publication. AAFC is committed to working with our industry partners to increase public awareness of the importance of the agriculture and agri-food industry to Canada. Opinions expressed in this document are those of the Canadian Meat Goat Association and not necessarily AAFC's. / C'est avec plaisir qu'Agri-Food Canada (AAC) participe à la production de cette publication. Avec nos partenaires du secteur nous nous engageons à sensibiliser davantage les Canadiens et Canadiennes à l'importance de l'agriculture et l'industrie agroalimentaire au pays. Les opinions exprimées dans cette publication sont celles de l'association canadienne de la chèvre de boucherie et non pas nécessairement celles d'AAFC.

Canada