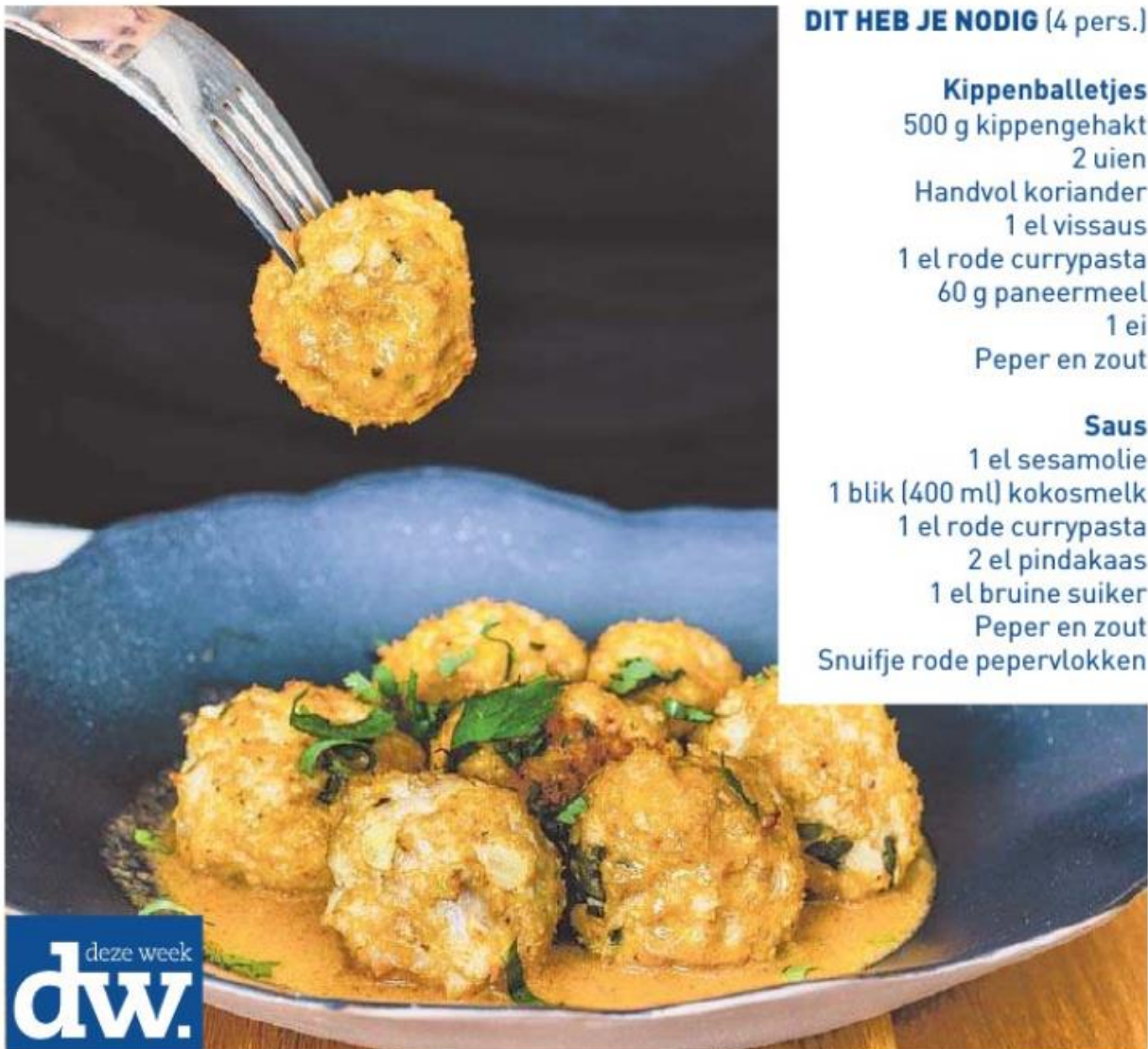


Ingrediënten



DIT HEB JE NODIG (4 pers.)

Kippenballetjes

500 g kippengehakt

2 uien

Handvol koriander

1 el vissaus

1 el rode currypasta

60 g paneermeel

1 ei

Peper en zout

Saus

1 el sesamolie

1 blik (400 ml) kokosmelk

1 el rode currypasta

2 el pindakaas

1 el bruine suiker

Peper en zout

Snuifje rode pepervlokken

deze week
dw.

Recept

ZO MAAK JE HET

- Verwarm de oven op 180°C.
- Meng alle ingrediënten voor de balletjes goed door elkaar.
- Rol balletjes van de kippengehaktmengeling.
- Leg de balletjes op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Laat 30 min. garen in de voorverwarmde oven.
- Maak ondertussen de saus:
 - Verwarm de sesamolie in een sauspan.
 - Voeg de currypasta toe en laat even sudderen tot de curry heerlijk begint te geuren (1 à 2 min.).
 - Voeg de rest van de ingrediënten toe.
- Doe de balletjes in de saus.
- Garneer met koriander en/of verse peterselie.

Bron



Amylia De Schepper

Iets lekkers op tafel toveren?
Makkelijker dan je denkt!
Dat bewijst Amylia De Schepper elke week in onze krant. Honger naar meer? Amylia is ook een fanatiek foodblogster. Meer van haar heerlijke recepten vind je op haar blog:

www.cookameal.be

15/03/'17 t.e.m. 21/03/'17 **dw.** 28

<http://cookameal.be/hoofdgerechten/thaise-kippenballetjes/>
<http://makr.roularta.be/3DI/DSDW/index.jsp?editie=212>

Info Martine Lycke 21/03/2017

In kip en saus ook wat kaneel toegevoegd
 Slechts 1 ui gebruikt
 Koriander poeder gebruikt, ongeveer 1 kl
 Het paneelmeel : korsten van speltbrood gemixt.

Fotos

