

# Kipballetjes

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Heerlijke kruidige malse kipballetjes uit eigen keuken

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 6 PERSONEN

MAAK TIJD: 30 MINUTEN

## Benodigheden:

- 1 kilo kipgehakt (gemalen kipfilet) of nog malser te maken mengen met kippedijtjes
- 2 volle eetlepels droge peterselie
- 2 eetlepels kipkruiden met zout
- 1 volle eetlepel kerriepoeder (mag meer zijn)
- 1 volle theelepel chilipoeder of cayennepeper
- zwarte peper
- 1 eetlepel gemberpoeder
- 1 eetlepel ras al hanoet
- Circa 2 eetlepel tapiocameel
- 1 eetlepel knoflookpoeder
- 1 eetlepel knoflookkruidenmix
- Zout naar smaak
- 2 eetlepels fijne paneermeel
- Scheutje olie

## Bereidingswijze:

1. Gebruik kant en klaar kipgehakt of maal 1 kippenborst tot gehakt in een foodprocessor. Wil je dat het nog malser wordt, gebruik dat wat vetter kippenvlees zoals kippedij. Meng dit samen met het kipgehakt (gemaakt van kipfilet) tot 1 kilo in totaal.
2. Meng de kip met alle ingrediënten (de kruiden) en tapioca. Ik gebruikte een latexhandschoen voor het mengeng. Gebruik eventueel een natte mini ijslepel om balletjes te vormen voor gelijke grote.
3. Trek een schoon paar handschoenen en maak je handen iets nat met wat water. Pak wat kipgehakt en rol mooi egaal tussen je handen.
4. Smelt roomboter in een braad of hapjespan of gebruik een scheutje olie. Bak de balletjes aan alle kanten mooi goudbruin. Roer af en toe om. Zet het vuur zachter en doe een deksel erop, laat nog rustig voor 10-15 minuten garen.

*Notities:*