

Kipballetjes

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Heerlijke kruidige malse kipballetjes uit eigen keuken

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 6 PERSONEN

MAAK TIJD: 30 MINUTEN

Benodigdheden:

- 1 kilo kipgehakt (gemalen kipfilet) of nog malser te maken mengen met kippedijtjes
- Droge peterselie
- 2 eetlepels kipkruiden met zout
- 1 volle theelepel kerriepoeder (mag meer zijn)
- 1 volle theelepel chilipoeder of cayennepeper
- zwarte peper
- 1 theelepel gemberpoeder
- 1 eetlepel ras al hanoet
- 3-4 eetlepel tapiocameel
- beetje knoflookpoeder

Bereidingswijze:

1. Gebruik kant en klaar kipgehakt of maal 1 kipfilet 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 mengen. Wanneer het niet meer aan de handschoen plakt is het goed. Voeg net zoveel tapioca toe tot je er met natte handen balletjes van kan draaien. Ook niet teveel, want anders worden de balletjes droog. Gebruik eventueel een natte mini ijslepel om balletjes te vormen.
3. Rol de gevormde balletjes door de tapioca.
4. Smelt roomboter in een braad of hapjespan en bak de balletjes aan alle kanten mooi goudbruin. Roer af en toe om. Zet het vuur zachter en laat nog rustig voor 10-15 minuten garen.

Notities: