



Hapjes
Overige

Pittige kippenballetjes met Sriracha

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de balletjes

30 gram parmezaanse kaas (geraspt)
1 eetlepel peterselie (gehakt)
500 gram kippengehakt
1 theelepel paprikapoeder
1 lookteentje (geperst)
120 gram panko
1 ei
olijfolie
peper
zout

Voor de saus

50 gram rode chilipepers (fijnggehakt)
3 eetlepels witte wijnazijn
1 eetlepel zonnebloemolie
3 lookteentjes (geperst)
1 sjalot (gesnipperd)
250 milliliters passata
2 eetlepels ketchup
3 theelepels suiker
1 eetlepel vissaus

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Meng alle ingrediënten, behalve olijfolie en peterselie, voor de gehaktballetjes. Vorm er balletjes van en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Besmeer ze met olijfolie en zet 25 minuten in de oven.

Verwarm voor de saus de olie. Bak de sjalot met de look glazig. Voeg de passata en chilipeper toe en laat 5 minuten pruttelen. Roer er de vissaus, azijn, ketchup en suiker onder en laat nog eens 10 minuten pruttelen.

Schep de saus in een blender en mix glad. Haal door een zeef. Giet opnieuw in de pan, schep er de balletjes onder en laat nog even doorwarmen. Bestrooi met de peterselie en serveer meteen.

Keukenbenodigdheden

Blender

Zeef

