



Hapjes

## Scampiballetjes met kippengehakt en chilidip

Voor 4 personen.

### Ingrediënten

70 gram maïs (uit blik)  
200 gram scampi's (gepeld en ontdarmd)  
250 gram kippengehakt  
3 lookteentjes  
2 centiliter gember  
2 rode chilipepers  
1/2 citroengras (stengel)  
2 eetlepels sojasaus  
4 eetlepels panko (paneermeel)  
3 eetlepels arachideolie  
1/2 avocado  
1 eetlepel limoensap  
koriander  
1 limoen (in partjes)  
chilisaus (zoete)  
peper  
zout

### Bereidingswijze

Snij de scampi's in blokjes en doe ze samen met het kippengehakt in een kom. Pel de knoflook en schil de gember, snij beide in heel fijne blokjes en voeg ze erbij.

Was de chilipepers, snij 1 peper in fijne blokjes, snij de tweede voor de helft in dunne ringen en de andere helft in fijne repen. Hak het citroengras heel fijn en voeg het samen met de chiliblokjes bij het kippengehakt. Meng ook de mais en 3 el van de panko erdoorheen. Kruid alles met sojasaus, zout en peper en kneed het tot een stevig mengsel. Voeg indien nodig nog een beetje paneermeel of water toe.

Verwarm de oven voor op 200°C. Leg bakpapier op een bakplaat. Verhit 2 el olie in een pan. Vorm van het mengsel kleine balletjes en laat ze in porties even in de hete olie aan alle kanten bakken. Laat ze uitlekken op keukenpapier, leg de balletjes op de bakplaat en laat ze in 15-20 minuten goudbruin bakken in de oven.

Schil de avocado en snij het vruchtvlees in heel fijne blokjes. Meng in een kleine kom met het limoensap en de chiliringen en -repen. Neem de balletjes uit de oven, schik ze op een schotel en bestrooi ze met het chilimengsel. Garneer alles met partjes limoen en koriander en serveer ze met de zoete chilisaus.

## **Keukenbenodigdheden**

Oven



