



Gewokte boontjes met kippengehaktballetjes



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

400 gram kippengehakt
4 teentjes knoflook
6 centimeters gember
1 spaans pepertje (fijngesneden)
1 bosje koriander (0)
arachideolie
1 ui (fijngesneden)
500 gram peultjes
5 eetlepels sojasaus
2 deciliter kippenbouillon
1 eetlepel maïszetmeel (opgelost in 1 dl koud water per eetlepel)
1 eetlepel sesamololie
2 eetlepels sesamzaadjes
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Meng het kippengehakt met 2 fijngesneden teentjes knoflook, 3 cm fijngesneden gember, een half fijngesneden Spaans pepertje, peper, zout en een paar takjes fijngesneden koriander. Rol er balletjes van zo groot als soepballetjes.
- 2.** Verhit de wok en giet er een scheutje olie in. Roerbak de balletjes mooi goudbruin en schep ze uit de pan in een kom. Verhit opnieuw een beetje olie in de wok en roerbak nu de ui glazig. Voeg de peultjes toe en bak ze enkele minuten. Voeg de rest van de fijngesneden knoflook, de gember en het Spaanse pepertje toe. Overgiet met de sojasaus en roer goed. Voeg de balletjes opnieuw toe. Voeg nu de kippenbouillon toe en breng aan de kook. Voeg het opgeloste maïszetmeel toe. Laat inkoken tot een gebonden saus. Bedruppel met de sesamololie.
- 3.** Werk af met de rest van de koriander en de sesamzaadjes.