



Kippenballetjes met geglaceerde wortels en yoghurtdressing



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 bussel wortels
olijfolie (+ extra)
2 eetlepels garam masala (Indische kruidenmengeling, eventueel vervangen door currypoeder)
1 theelepel cayennepeper
zout
600 gram kippengehakt
1 kopje panko
1 ei
1 citroen (geraspte schil)
4 lente-uitjes (fijngesneden)
peper en zout
250 gram volle Griekse yoghurt
1 citroen (sap)

Bereidingswijze

- 1.** Schil de wortels en laat ze heel. Schik ze op een bakplaat en bedruppel met olijfolie. Breng op smaak met garam masala, cayennepeper, zout. Zet 20 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven en meng even. Check of de wortels beetgaar zijn, laat ze eventueel nog verder garen.
- 2.** Meng het kippengehakt met de panko, het ei, de geraspte citroenschil en de lente-uitjes. Rol tot balletjes en bak deze mooi goudbruin in olijfolie.
- 3.** Meng de Griekse yoghurt met een scheutje olijfolie, het citroensap, peper en zout.
- 4.** Serveer de balletjes met de wortels en de yoghurtdressing.