



Italiaanse kippenballetjes met krieltjes en rucola



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

800 gram kippengehakt
1 ei
1 kopje panko
1 bosje basilicum (fijngesneden)
2 eetlepels pijnboompitten (geroosterd)
1 theelepel oregano
1 rode ui (fijngesneden)
1 teentje knoflook (fijngesneden)
olijfolie
1 kilogram krieltjes (voorgekookt)
3 takjes rozemarijn
2 sjalotten (in ringen gesneden)
1 zakje rucola
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Meng het kippengehakt met het ei, de panko, de basilicum, de pijnboompitten, de oregano, de rode ui, de knoflook, peper en zout. Rol balletjes en bak ze mooi goudbruin in olijfolie of in de airfryer.
- 2.** Bak ondertussen de krieltjes in olijfolie met de rozemarijn en de sjalotten.
- 3.** Serveer de balletjes met de krieltjes en de rucola. Bedruppel met een beetje olijfolie en breng opnieuw op smaak met peper en zout.