



## Gehaktballetjes van kip in pompoensaus

🕒 15 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 600 g gekruid kipgehakt
- 480 g basis groentesaus pompoen
- 50 g feta
- 5 g verse peterselie

### ZO MAAK JE HET:

1. Draai de balletjes van het kipgehakt ter grootte van een walnoot.
2. Verhit een hapjespan met anti-aanbaklaag zonder olie of boter en bak de balletjes in 5 minuten op middelhoog vuur rondom bruin.
3. Voeg de pompoen-groentesaus toe.
4. Vul de fles waar de saus in zat voor  $\frac{1}{3}$  met water en voeg ook toe.
5. Breng aan de kook, roer door en laat nog 8 minuten op laag vuur sudderen.
6. Roer af en toe.
7. Verkruimel ondertussen de feta en snijd de peterselie fijn.
8. Doe de balletjes met saus in een schaal en verdeel de feta en peterselie erover.
9. Serveer met cocktailprikkers.



Recept: [ah.nl](https://www.ah.nl)