



Gehaktballetjes van kip in sinaasappelsaus

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 500 g kipgehakt
 - 50 ml melk
 - 75 g paneermeel
 - 1 tl versgeraspte gember
 - 2 el sojasaus zout
 - ½ tl sambal
 - ½ el geraspte sinaasappelschil
- voor de saus:**
- 1½ tl sesamolie
 - 1½ tl olijfolie
 - 1 teen knoflook geperst
 - 1 tl gember, vers geraspt
 - ½ rode peper fijngesneden
 - 3 el sinaasappelmarmelade
 - 2 el Hoisin saus
 - sap van 3 sinaasappels
 - 1 lente-ui
 - 2 tl sesamzaad
 - 1 el maïzena



ZO MAAK JE HET:

1. Meng alle ingrediënten voor de balletjes door elkaar en zet even koud om in te laten trekken en het gehakt steviger te laten worden.
2. Doe de sesam- en olijfolie in een pannetje en doe daar de knoflook, gember, marmelade, Hoisin saus en sinaasappelsap in.
3. Breng dit aan de kook en laat dit inkoken tot je ⅔ over hebt.
4. Los de maïzena op in een half kopje water en schenk dit beetje bij beetje bij de saus tot je de gewenste sausdikte hebt.
5. Snijd de lente-ui in ringetjes.
6. Draai balletjes ter grootte van een walnoot van het gehakt en bak de balletjes in een klein beetje olie in een grote koekenpan tot ze gaar zijn.
7. Doe de balletjes in de saus en warm alles goed door.
8. Strooi er op het laatste moment de sesamzaadjes, lente-ui en de rode peper over en serveer heet.

Recept: lekkertafelen.nl