



Gehaktballetjes van kip met basilicum en pistachenoten

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 50 g gepelde ongezouten
- pistachenoten
- 1 sjalot
- 1 rode peper
- 15 g verse basilicum
- 50 g geraspte kaas mild 30+
- 3 el milde olijfolie
- 300 g kipgehakt naturel

MATERIAAL: keukenmachine

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een koekenpan zonder olie of boter en rooster de pistachenoten op middelhoog vuur in 3 minuten goudbruin.
2. Laat iets afkoelen op een bord.
3. Snijd ondertussen de sjalot in grove stukken, doe samen met de rode peper, pistachenoten, basilicumblaadjes, geraspte kaas en $\frac{1}{2}$ van de olie in de keukenmachine en maal tot een grove pesto.
4. Voeg het kipgehakt toe aan de pesto en mix nog 1 minuut tot alles goed is gemengd.
5. Draai 16 kleine balletjes van het gehakt.
6. Verhit de rest van de olie in een koekenpan en bak de balletjes in 12 minuten op middelhoog vuur rondom goudbruin en gaar.



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