



Gebakken kippenballetjes

Vadouvan preisaus!

Samenstelling kipballetjes

- Uitgebeende kippenbil zonder vel 3,4 kg
- Buikspek 1,6 kg

Totale massa 5 kg

- Kippenmix Compleet 0,25 kg
- Koud water 0,50 kg
- Eieren 5

Samenstelling Vadouvan preisaus

- Culinaire room 4 l
- Salsa Vadouvan 0,8 kg
- Prei 2 kg

Bereiding balletjes

Vlees door de grove plaat draaien en mengen met **Kippenmix Compleet**, koud water en eieren en nog éénmaal door de 3 mm. plaat.

Balletjes vormen en 25 minuten bakken op 170°C.. Na 10 minuten besmeren met vloeibare boter.

Bereiding saus

Fijngesneden prei zachtjes garen in boter en laten uitlekken in een vergiet.

Salsa Vadouvan koud mengen in de culinaire room en de afgekoelde gestoofde prei toevoegen.