

RODEBIETENPUREE MET KIPPEGAHAKTBALLEN EN KORIANDER



Ingrediënten (voor 4 personen):

- [1200 g rode bietenpuree](#)
- enkele takjes koriander
- een klein wit brood, ongesneden
- 1 kg kippengehakt
- 2 eieren
- margarine rijk aan onverzadigde vetten
- peper
- zout



Bereidingswijze:

- Koop een wit klein brood, ongesneden en laat het een week liggen.
- Snij het brood in midden door en haal het broodkruim er uit (korsten mogen weg of kan je gebruiken voor lekkere broodpudding).
- Mix het broodkruim in een blender en doe het in een grote kom.
- Voeg het kippengehakt toe samen met 2 eieren en kruid met peper en zout.
- Meng alles goed onder mekaar tot een homogeen geheel.
- Rol ongeveer 30 gehaktballen van deze hoeveelheid en kook ze gedurende 10 min.
- De helft kan je invriezen voor een volgende keer; de overige 15 kan je bakken in een pan in een margarine rijk aan onverzadigde vetten.
- Dien op samen met de rode bietenpuree en werk af met enkele takjes koriander.
- Smakelijk!