

Kippenballetjes in spinazieroomsaus met véél look

4 personen

40 minuten

Met slechts een paar ingrediënten maak je deze kippenballetjes, een leuk alternatief voor de klassieke balletjes in tomatensaus. En ook gegarandeerd een succes bij de jongsten!

Heel lekker met kroketjes of puree van bij ons in de winkel!

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 1 kg kippengehakt
- 800 gram verse spinazie
- 400 ml room
- 250 ml blanke gevogeltefond
- 1 ui
- 8 teentjes look
- bakboter
- olijfolie
- bicarbonaat
- peper en zout



 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

BEREIDING:

1. Breng in een kookpot water met een snufje bicarbonaat aan de kook. Was indien nodig de spinazie en blancheer ze kort in het kokende water.
2. Giet de spinazie in een vergiet en laat schrikken met koud water, laat de spinazie rustig uitlekken.
3. Pel en snij de ui in fijne stukjes, zet opzij.
4. Pel en snipper de look in heel fijne stukjes, zet opzij.
5. Kruid het kippengehakt met peper en zout, was je handen en rol gehaktballetjes ter grootte van een golfbal.
6. Smelt een beetje boter in een grote koekenpan en bak de balletjes mooi bruin. Ze hoeven nog niet helemaal gaar te zijn, ze garen later verder in de saus.
7. Haal de balletjes uit de pan en zet ze opzij.

8. Neem een braadpan of pot en verwarm op een zacht vuurtje een beetje boter samen met wat olijfolie.
9. Stoof de ui en de look op een zacht vuurtje, zonder dat ze bruin worden.
10. Voeg de room en de gevogeltefond toe en breng zachtjes aan de kook.
11. Doe de gebakken balletjes mee in de saus en laat de saus zachtjes inkoken, ondertussen garen de balletjes verder. Moesten niet alle balletjes onderstaan dan roer je af en toe voorzichtig.
12. Wanneer de saus een mooie dikte heeft bereikt proef je en kruid je indien nodig nog bij met peper en zout.
13. Pas helemaal op het einde voegen we de spinazie toe. Wring ze nog even uit, voeg toe en laat kort even meekoken.

Smakelijk!