

Frikandellen

Ingrediënten

500 gram runder gehakt
250 gram kippen gehakt
2 eieren
5 el ketjap manis
2 tl zout
5 of 6 eetlepels paneermeel
2 grote uien

Het kruidenmengsel:

3 tl zwarte peper
2 tl komijnpoeder
1 tl korianderpoeder
2 tl geel mosterdpoeder
½ tl kruidnagelpoeder
¼ tl nootmuskaatpoeder
½ tl cayennepeper

Hulpmiddelen

Keukenmachine
magnetronfolie

Bron

Expat 'Case Florida'

Bereidingswijze

- Doe alle ingrediënten in de keukenmachine en laat het op hoge snelheid tot een "onherkenbare" massa draaien. Dit kan even duren.
- Verdeel de massa in bolletjes van ca. 80 gram en rol van elk bolletje een worstje van ongeveer 2,5 cm
- Rol het worstje strak in magnetronfolie en draai de uiteinden dicht als een snoeppapiertje.
- Leg de worstjes 8 minuten per 4 of 5 stuks in water dat aan de kook is maar niet borrelt.
- Laat de worstjes afkoelen en verwijder de magnetronfolie.

De frikandellen zijn nu klaar om te frituren of om in te vriezen voor later gebruik.

Tips