

koken met Johannes

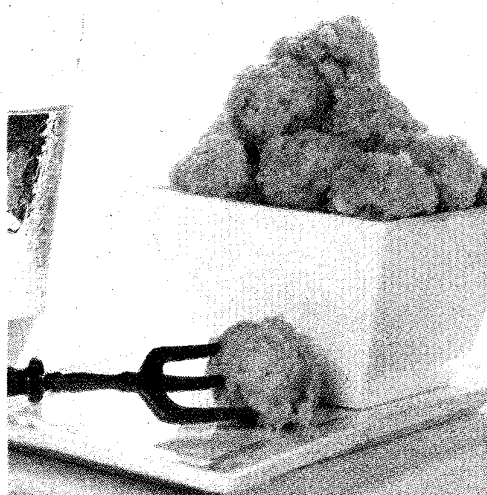
Baso ayam

Gepocheerde kipgehaktballetjes

Voor circa 15 gehaktballetjes:

300 gram kipgehakt
2 tenen knoflook/*bawang putih*
1 ei
30 gram tapiocameel/*tepung singkong*
1 theelepe peper
3 druppels sesamolie
zout

Pel de tenen knoflook, plet ze op een plank, bestrooi ze met wat zout en wrijf ze fijn. Vermeng het kipgehakt met de knoflook en de overige ingrediënten. Breng een grote pan water aan de kook en draai het vuur zo laag dat het water nog net zachtjes beweegt. Neem een handje van het gehaktmengsel en knijp het stevig in elkaar: laat het gehakt in een dunne 'straal' tussen duim en wijsvinger uit uw vuist lopen, schep er met een lepeltje een balletje af en laat dit in het kokende water vallen.



Vorm op deze manier balletjes van al het gehakt. Als de balletjes gaar zijn, komen ze bovendrijven. Schep ze uit de pan en laat ze in een kom ijskoud water opstijven.

Recept afkomstig uit:
Lonny Gerungan:
Hartige verrassingen
Uitg. Fontaine, € 14,95.

Mijn recensie stond zaterdag in de krant.

JOHANNES VAN DAM

