**Kip hoisin gehaktballetjes**

Nodig:

Bakje 350 gram kipgehakt

6 eetlepels hoisinsaus & wat extra om te dippen

Paneermeel

Braadboter

1 theelepel geraspte, verse gember

1 kleine ui, fijn gesneden

Olie om in te bakken

Bereiding:

Fruit de ui in de boter totdat deze glazig is. Meng het gehakt met de ui, paneermeel, gemberrasp en hoisinsaus en draai er balletjes van. Frituur de balletjes in de olie totdat ze bruin en gaar zijn. Serveer met de hoisinsaus.