



Gehaktballetjes in bouillon van puntpaprika



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 puntpaprika's
1 l kippenbouillon
500 gram kippengehakt
4 centimeters gember
1 bosje koriander
olijfolie
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Schil de gember en snipper fijn.
- 2.** Hak de koriander.
- 3.** Meng de gember en de koriander onder het gehakt.
- 4.** Kruid met peper en zout.
- 5.** Rol middelgrote gehaktballetjes.
- 6.** Snij de puntpaprika's overlangs in twee en verwijder de zaadjes.
- 7.** Snij het vruchtvlees in kleine stukjes en stoof in olijfolie.
- 8.** Voeg de kippenbouillon toe en breng aan de kook.
- 9.** Kruid met peper en zout.
- 10.** Voeg de gehaktballetjes toe en laat koken tot ze gaar zijn.
- 11.** Serveer met rijst of met brood.