

Thai-kyllingefrikadeller



Thai-kyllingefrikadeller

- 400 g hakket kyllingekød
- 3 spsk. limesaft
- 3 skalotteløg, finthakkede
- 4 spsk. hakket koriander
- 1-2 fed hvidløg, finthakkede
- 1 spsk. finthakket ingefær
- Kværnet salt og peber
- Evt. 1 æg
- Olivenolie til fadet

1. Rør alle ingredienserne sammen og form farsen til små frikadeller, der lægges i et smurt fad og bages i en 180

grader varm ovn ca. 30 minutter

2. Vend frikadellerne rundt undervejs, så de bliver gyldne på alle sider.
3. Tilsæt eventuelt farsen et æg, hvis den er svær at få til at hænge sammen.