



## TRAYBAKE MET KIKKERERWTEN EN KIPGEHAKTBALLETJES

- ⌚ **BEREIDINGSTIJD: 10 MINUTEN**
- ⌚ **OVENTIJD: 30 MINUTEN**

### INGREDIËNTEN

(4 PERSONEN)

- ✓ 800 gr kikkererwten in blik
- ✓ 2 el milde olijfolie
- ✓ 300 gr gekruid kipgehakt
- ✓ 2 el garam masala
- ✓ 600 gr ovengroente zoete aardappel, peen, prei, rode ui

### BEREIDINGSWIJZE

- ➔ Verwarm de oven voor op 180 °C. Doe de kikkererwten in een vergiet, spoel af onder koud stromend water en laat uitlekken.
- ➔ Meng de olie met de garam masala, peper en eventueel zout. Verdeel de ovengroenten en kikkererwten over een met bakpapier beklede bakplaat. Meng met de specerijenolie. Rooster 30 min. in het midden van de voorverwarmde oven.
- ➔ Vorm ondertussen met vochtige handen ca. 3 balletjes per persoon van het kipgehakt.
- ➔ Neem de bakplaat na 15 min. uit de oven en schep om. Leg de gehaktballetjes erbij en bak nog 15 min.

*Eet smakelijk,  
Maros Roosendaal*