

# ***Kaaskip balletjes***

## Ingrediënten:

2 gekookte kipfilet  
2 eierdooiers  
30 gram gewone bloem  
175 gram mozzarella kaas, versnipperd  
2 lente-uitjes, fijngesneden  
½ theelepel paprikapoeder  
1 theelepel rozemarijn  
½ theelepel knoflookpoeder  
½ theelepel zout  
¼ theelepel peper  
100 gram paneermeel

## Vorbereiding:

Haal de gekookte uit kipfilet uit elkaar in een kom met behulp van 2 vorken.

Leg de kipfilet een grotere schaal en voeg er de eierdooiers, meel, kaas, lente-uitjes, paprika, rozemarijn, knoflookpoeder, zout en peper toe.

Meng alles goed door mekaar en maak er balletjes van, ongeveer 16 stuks.

Smeer de ballen in met paneermeel. Verwarm een liter olie in een koekenpan en frituur de balletjes voor ongeveer 3 minuten. Kan ook in de frituurpan.

