



Mini-frikandellen met currysaus

Krokant gebakken mini-frikandellen met een vlotte currysaus om in te dopen. Een nostalgisch en gezellig aperitiefhapje.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	12'	4	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

20 mini-frikandellen (diepvries)
zonnebloemolie om te bakken
4 eetlepel curryketchup
1 tl mayonaise
snufje kerriepoeder
cocktailprikkers

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olie in een frituurpan of diepe pan tot 175 °C.
- 2.** Bak de mini-frikandellen 4 à 5 minuten goudbruin en krokant.
- 3.** Laat ze uitlekken op keukenpapier.
- 4.** Meng de curryketchup met mayonaise en een snufje kerriepoeder tot een dipsaus.
- 5.** Prik in elke frikandel een cocktailprikker.
- 6.** Schik ze op een schaal met de currysous in een kommetje ernaast. Warm serveren.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)