

Bietenballen

Wat heb je nodig?

- 🌸 200 gr gekookte bieten
- 🌸 250 gr gekookte kikkererwten
- 🌸 150 gr fijngemalen havermout
- 🌸 1 teen knoflook, fijngesneden
- 🌸 1 rode ui, versnipperd
- 🌸 1 ei
- 🌸 1 tl paprikapoeder
- 🌸 1 tl uienpoeder
- 🌸 snuf zout



Hoe maak je dit?

1



Doe de bieten, de ui, de knoflook en de kikkererwten in een kom en mix met een staafmixer alles fijn.

2



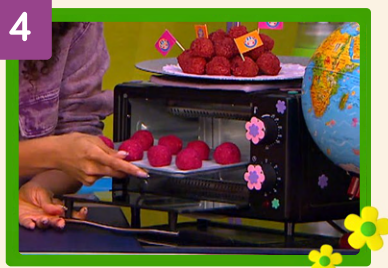
Doe de havermout, de kruiden en het ei erbij en meng alles goed door elkaar.

3



Zet het mengsel een kwartier in de koelkast en rol er dan balletjes van.

4



Bak de balletjes 25 minuten in de oven op 180 graden.

[zappelin.nl](https://www.zappelin.nl)

Extra smultip!

Dip de balletjes in mayonaise of mosterd voor de extra smaak.