



## 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	<b>Voorgerechten &amp; hapjes</b>

### Ingrediënten

20 mini-frikandellen (diepvries)  
zonnebloemolie om te bakken  
4 el 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 kerrievoeder 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)