



## Beskrivelse

Riv ingefær fint. Hak hvidløg fint.

Kom det hakkede kyllingekød i en skål. Tilsæt æg, ingefær, sambal oelek, fiskesauce, hvidløg og salt. Rør farsen sammen og lad den hvile lidt.

Form kyllingefarsen til frikadeller og steg dem gyldenbrune i olie på en pande.

Tip! Form frikadellerne med en ske, som jævnligt dyppes i vand.

## Ingredienser

400 g hakket kylling

1 æg

1/2 spsk. fintrevet ingefær

2 tsk. sambal oelek

2 tsk. fiskesauce

2 fed finthakket hvidløg

1/2 tsk. salt

Olivenolie til stegning