

Ingrediënten voor 4 personen

500 g ongezouten pinda's, 1  
fijngehakte ui, cayennepeper,  
zout, arachide-olie

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Afrikaans  
**Smaak:** Pittig  
**Gang:** Voorgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Nigeria: PINDABALLETJES

\* Kulikuli \*Een voorgerechtje dat ook bij de borrel niet te versmaden is.

### Bereidingswijze

Rooster de pinda's in een droge pan. Hak ze met een klein scheutje olie fijn in de Keukenmachine (of met de staafmixer) tot een gladde massa. Doe de massa over in een schaal en schep er de overtollige olie af. Verhit 1 tl olie en fruit de uitjes hierin glazig. Doe ze bij de pinda's en maak het mengsel op smaak af met peper en zout. Roer goed door en maak er kleine balletjes van. Verhit een ruime hoeveelheid olie en frituur de balletjes gedurende 3 minuten. Even laten uitlekken op keukenpapier en heet opdienen.