

Pittige Indische gehaktballetjes



INGREDIËNTEN

- 500 gram rundergehakt of half om half gehakt
- 2 rood pepertjes ontdaan van zaadlijsten, zeer fijngesneden
- 1 ui fijngesnipperd
- 1 theelepel zout + peper
- 3 teentjes knoflook uitgeperst of fijngehakt
- 1 theelepel gemberpoeder
- 6 eetlepels ketjap manis

Voor de saus

12 eetlepels chilisaus

200 ml ketjap manis

4 bosuitjes in ringetjes gesneden

2 theelepel sesamzaadjes (kort in de koekenpan geroosterd)

Scheutje olie om de balletjes in te bakken

BEREIDINGSWIJZE

Meng het gehakt samen met alle ingrediënten voor de balletjes goed door elkaar

Maak er dan kleine balletjes van

Zet een koekenpan op het vuur en voeg wat olie/boter toe en bak de balletjes tot ze rondom mooi bruin zijn

Voeg nu de ketjap manis toe en de chilisaus en de helft van de bosui

Laat de balletjes gehakt hier langzaam in garen

Bestrooi voor het serveren met de overgebleven ringetjes bosui en de sesamzaadjes

BENODIGHEDEN:

mengkom

mes

hapjespan

kleine koekenpan

kookplaatje

spatel