



## Gehaktballetjes met pindakaas

🕒 45 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 500 g rundergehakt
- 50 g paneermeel
- 4 el pindakaas
- 2 tl sambal oelek
- 1 tl korianderpoeder
- 1 tl komijnpoeder
- 3 el gefrituurde uitjes
- 3 el ketjap manis
- 2 eieren
- 1½ tl zout
- boter of olie
- heet water of runderbouillon

### ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een grote kom het gehakt met het paneermeel, de pindakaas, de sambal oelek, het korianderpoeder, het komijnpoeder, de gefrituurde uitjes, de ketjap manis, de eieren en het zout.
2. Zorg dat alle ingrediënten goed gemengd zijn.
3. Bevochtig je handen met koud water en draai er vier grote of vijf iets kleinere ballen van.
4. Druk de naadjes goed dicht.
5. Verhit in een grote braadpan de boter of de olie.
6. Als deze bruin is bak je de gehaktballen met pindakaas rondom bruin aan.
7. Let er op dat het niet te hard gaat.
8. Zet het vuur lager en laat de ballen mooi bruin worden.
9. Voeg dan, voorzichtig heet water of hete runderbouillon toe zo dat de gehaktballen net onder staan.
10. Let er op dat dit enorm kan gaan spetteren.
11. Laat de gehaktballen vervolgens op een heel laag vuurtje zachtjes gaar sudderen.

**TIP:** Serveer de gehaktballen met pindakaas bij een agv-tje (aardappelen, groente en vlees), als lunch met wat pindasaus en stokbrood of kleine balletjes (in pindasaus) als borrelsnack.



Recept: [lekkertafelen.nl](http://lekkertafelen.nl)