



Indiase gehaktballetjes

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 500 g rundergehakt
- 1 rode ui (gesnipperd)
- 2 el currypasta
- 4 el zonnebloemolie
- 1 gele paprika (in reepjes)
- 1 rode paprika (in reepjes)
- 1 blik tomatenblokjes (400 g)
- 700 g aardappelpartjes (koelvers)
- 300 g spinazie (panklaar)
- 4 el volle yoghurt
- 1 handje koriander (gehakt)

ZO MAAK JE HET:

1. Kneed het gehakt door met de ui en 1 eetlepel currypasta.
2. Breng op smaak met zout en peper en rol er balletjes van ter grootte van een walnoot.
3. Verhit 2 eetlepels olie in een koekenpan en bak hierin de gehaktballetjes in 5 minuten rondom goudbruin.
4. Neem de balletjes uit de pan en houd apart.
5. Voeg de paprika, tomatenblokjes, 100 ml water en de rest van de currypasta toe aan de pan, roer goed door en laat circa 20 minuten pruttelen.
6. Verhit intussen de rest van de olie in een andere koekenpan en bak hierin de aardappelpartjes in circa 15 minuten goudbruin.
7. Laat de spinazie de laatste 5 minuten slinken in de tomatensaus en warm de gehaktballetjes mee.
8. Serveer de aardappelpartjes met de gehaktballetjes in tomatensaus.
9. Schep yoghurt erbij en bestrooi met de koriander.



Recept: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)