



Indische gehaktballetjes

🕒 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 500 g kipgehakt
- 1 ui (gesnipperd)
- 2 teentjes knoflook (geperst)
- ½ rode peper (fijnggehakt)
- 1 tl serehpoeier
- 1 tl verse gember (geraspt)
- 2 tl maïzena
- 2 el ketjap
- 3 el kokos- of zonnebloemolie

voor de saus

- 2 el ketjap
- 1 el sambal badjak

ZO MAAK JE HET:

1. Meng het gehakt met de ui, knoflook, rode peper, serehpoeier (citroengras), gember, maïzena en ketjap.
2. Rol er balletjes van circa 3 cm van.
3. Verhit de olie en bak hierin de balletjes in 8-10 minuten goudbruin en gaar.
4. Meng voor de saus de ketjap met de sambal.
5. Serveer de balletjes met de saus.

TIP: Lekker met nasi goreng.



Recept: boodschappen.nl