



Thaise gehaktballetjes

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 400 g rundergehakt
- 1 ui (gesnipperd)
- 1 teentje knoflook (geperst)
- 2 cm verse gember (geschild, geraspt)
- 1 el Thaise rode currypasta
- 1 handje koriander (fijngehakt)
- 1 ei (losgeklopt)
- 1 el paneermeel
- 3 el zonnebloemolie
- 2 lente-/bosuitjes (in schuine stukken)
- chilisaus

ZO MAAK JE HET:

1. Kneed het gehakt met de ui, knoflook, gember, currypasta, koriander, ei, paneermeel, zout en peper.
2. Rol met vochtige handen balletjes ter grootte van een walnoot van dit mengsel.
3. Verhit de olie in een koekenpan op middelhoge stand en bak hierin de gehaktballetjes in circa 5 minuten rondom gaar en goudbruin.
4. Bestrooi met de bosui en bak deze een halve minuut mee.
5. Serveer met prikkertjes en chilisaus om te dippen.



Recept: boodschappen.nl