



## Vietnamese gehaktballetjes

🕒 25 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 500 g half-om-half gehakt
- 1 ei (losgeklopt)
- 1 el Thaise vissaus
- 1 el suiker
- 2 lente-/bosuitjes (in ringen)
- 1 teentje knoflook (geperst)
- 1 tl limoenrasp
- ½ rode peper (fijngehakt)
- 3 el zonnebloemolie
- ½ bosje koriander (gehakt)
- 2 el pinda's (gehakt)

### voor de dip

- 1 el Thaise vissaus
- 1 el suiker
- 1 teentje knoflook (geperst)
- ½ rode peper (fijngehakt)
- 2 el limoensap
- 2 el Japanse rijstazijn of azijn

### ZO MAAK JE HET:

1. Kneed het gehakt met het ei, 1 eetlepel vissaus, de suiker, bosui, knoflook, limoenrasp en rode peper.
2. Rol kleine balletjes van het mengsel.
3. Verhit de olie en bak hierin de balletjes goudbruin en gaar.
4. Meng intussen de ingrediënten voor de dip.
5. Roer tot de suiker is opgelost.
6. Leg de balletjes op een bord en bestrooi met de koriander en pinda's.
7. Serveer als hapje met de dipsaus.

**TIP:** Je kunt deze balletjes natuurlijk ook serveren met groenten en rijst of noedels als avondmaaltijd.



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