



## Hoisinballetjes

20 stuks

🕒 20 + 10 + 20 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 500 g runder- of lamsgehakt
- 🍴 1 eidooier
- 🍴 4 el hoisinsaus
- 🍴 1 tl gemberwortel vers, geraspt
- 🍴 1½ el mosterd
- 🍴 2 el ketjap
- 🍴 1 bosje munt à 20 g, fijngehakt
- 🍴 1 bosje koriander à 20 g, fijngehakt
- 🍴 75 g broodkruim/paneermeel of panko
- 🍴 zwarte peper uit de molen
- 🍴 zout, optioneel

### voor de garnering

- 🍴 5 el hoisinsaus extra voor garnering
- 🍴 muntblaadjes voor de garnering
- 🍴 korianderblaadjes voor de garnering

**MATERIAAL:** cocktailprikkers, ingevette bakplaat

### ZO MAAK JE HET:

1. Kneed alle ingrediënten door elkaar.
2. Voeg wat meer hoisinsaus toe als het te droog is of wat meer broodkruim als het te nat is.
3. Rol er ± 20 ballen van ter grootte van een golfballetje.
4. Dek af en bewaar gekoeld tot gebruik.
5. Houd ongeveer 4 eetlepels hoisinsaus en wat verse kruiden apart.
6. Verwarm de oven voor op 180°C.
7. Leg de ballen op een ingevet bakplaat en bak ze in ± 20 minuten gaar.
8. Laat ze een beetje afkoelen en doe ze dan over in een grote kom.
9. Schep de achtergehouden hoisinsaus erover en schud de kom zodat alle ballen een laagje saus krijgen.
10. Leg ze een voor een op een mooie schaal, steek er prikkers in en bestrooi met de overgebleven verse kruiden.

Bron: [deliciousmagazine.nl](http://deliciousmagazine.nl)

