

Ingrediënten voor 4 personen

* 6 sjalotten. * 4 teentjes
knoflook. * 800 gr kalfsgehakt. * 2
eidooiers. * 3 eetlepels sojasaus.
* 2 eetlepels 5 specerijenpoeder.
* 4 eetlepels ongezouten gehakte
pindas. * 3 eetlepels sesamolie. *
1/2 liter dashi. * 3 eetlepels
pindakaas. * 200 gr
waterkastanjes uit blik. *
Zout,peper,pakrikapoeder.

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Aziatisch
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Aziatische gehaktballetjes.

Bereidingswijze

1.Schil de salotten en snipper ze fijn. 2.Kneed het gehakt met de sjalotten, knoflook en de eidooiers. Breng het geheel op smaak met de sojasaus, het 5-specerijenpoeder, zout, peper en de paprikapoeder. 3.Kneed de pindas erdoor. Vorm balletjes van de massa. Verhit de olie en bak de balletjes ca.10 minuten bruin. 4.Giet de dashi bij het braadvocht en breng kort aan de kook. 5.Roer de pindakaas erdoor. Laat de waterkastanjes uitlekken, snijd ze in schijfjes en roer ze door de pindasaus. Breng op smaak met peper en zout.

Serveertips

Verdeel de gehaktballetje over warme borden. Schenk er de pindasaus over. Serveer met mie.