

Ingrediënten voor 2 personen

20 g gember 2 teentjes knoflook  
3 lente-uitjes 10 g koriander 2 el  
sojasaus 2 sticks honing ½  
limoen 150 g jasmijnrijst 300 g  
gemengd gehakt 2 kl Chinees  
vijfkruidenpoeder 200 g peultjes 1  
el sesamzaad 3 el arachideolie  
peper en zout

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Chinees  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## CHINESE VIJFKRUIDEN BALLETTJES MET PEULTJES

Wil je eens verrassend uit de hoek komen? Serveer dan deze heerlijke kruidige gehaktballetjes met Chinees vijfkruidenpoeder, peultjes en rijst.

### Bereidingswijze

-Schil en hak de gember en knoflook fijn. -Was de lente-ui en snij in schuine ringetjes, hou het witte en groene deel apart. -Pluk de blaadjes koriander. -Doe de sojasaus, honing en limoensap in een kommetje en meng door elkaar. -Kook de rijst: breng per persoon 150 milliliter licht gezouten water aan de kook en voeg de rijst toe. Zet een deksel op de pot, draai het vuur laag. Laat 10-15 minuten zachtjes koken tot alle water is opgenomen en de rijst gaar is. Roer de rijst los met een vork. -Doe het gehakt en het vijfkruidenpoeder in een kom en meng door elkaar. Vorm er gehaktballetjes van. -Verwarm 1/3de van de arachideolie in een grote antikleefpan, bak hierin het wit van de lente-ui, de helft van de knoflook en de helft van de gember, kruid met peper en zout. Laat 3 minuten garen, schep dan uit de pan. -Verwarm opnieuw 1/3de van de arachideolie in de pan en stoof de peultjes, samen met de rest van de knoflook en gember. Schep uit de pan, doe in een kom en bedek met aluminiumfolie. -Doe de rest van de arachideolie in dezelfde pan en bak de gehaktballetjes mooi rondom. -Voeg het sojasausmengsel en de gebakken knoflook en gember toe en schep goed rondom de balletjes. Laat de saus 2-3 minuten inkoken. -Serveer de gehaktballetjes met de peultjes en de rijst. -Overstrooi met sesamzaadjes, het groen van de lente-ui en de koriander.

