

Ingrediënten voor 4 personen

#### VOOR DE GEHAKTBALLETJES

500 gram rundergehakt 2 flinke  
theelepels sambal badjak 1/2  
thee­lepel knoflookpoeder 1/2  
thee­lepel uienpoeder 1/2  
thee­lepel korianderpoeder 1/2  
thee­lepel gemberpoeder 1 ei  
geklutst paneermeel 1 eetlepel  
ketjap manis flinke snuf vers  
gemalen zwarte peper en zout  
bloem VOOR DE PINDASAUS 1  
ui gesnipperd 2 centimeter verse  
gember stukjes gesneden 4  
teentjes knoflook grof gesneden 2  
eetlepels pindakaas met stukjes  
noot flinke eetlepels 1 eetlepel  
sambal badjak 1 thee­lepel bruine  
suiker 4 eetlepels ketjap manis 1  
eetlepel ketchup 1 thee­lepel trassi  
50 milliliter water of kokosmelk  
snuf vers gemalen zwarte peper  
en zout zonnebloemolie  
roomboter

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

## Aziatische Rundergehaktballetjes in licht pittige pindasaus.

Heerlijke Aziatische rundergehakt balletjes, drijvend in pindasaus en licht pittig van smaak. Lekker bijgerecht bij de warme maaltijd of als snackballetjes bij de buis. Ik maakte ze bij het hoofdgerecht met rijst en gewokte peultjes

### Hulpmiddelen

Snijplank, mes, pan, staafmixer

### Bereidingswijze

Maal in een keukenmachine of met de vijzel een boemboe van de knoflook, ui en verse gember. Knead alle ingrediënten ( BEHALVE DE BLOEM) voor de gehaktballetjes door elkaar en maak er balletjes van ter grootte van een walnoot. Strooi wat bloem op een bordje en roer er de balletjes door. Verhit wat olie en boter in een pan en bak de gehaktballetjes rondom bruin. Haal ze uit de pan en fruit de boemboe enkele minuten in het overgebleven vet samen met de sambal, een snuf peper en een snufje zout, en de trassi. Voeg dan de pindakaas , suiker, ketchup, ketjap manis, en water of kokosmelk toe en roer alle goed door elkaar. Leg de gehaktballetjes in de saus en laat ze 20 minuten zachtjes pruttelen met de deksel niet helemaal op de pan. Draai de balletjes af en toe of roer ze voorzichtig twee keer door.

### Serveertips

Serveer ze als snack warm of koud eventueel bestrooid met wat extra ringetjes rode peper of gefrituurde uitjes . Varieer eventueel met half om half gehakt. Rundergehakt heeft weer een ander "mondgevoel" dan h.o.h gehakt.

