



Uit oma's keuken

Oma's Indonesische gehaktballen

4 Porties



25 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  500 g rundergehakt
-  2 tl sambal badjak
-  2 el ketjap manis
-  1 el bak- en braadvet vloeibaar
-  1 mix voor nasi & bami
-  1 ui (fijn gesnipperd)

ZO MAAK JE HET

1. Doe het gehakt in een kom en voeg de nasikruiden, sambal badjak en de ketjap manis toe.
2. Kneed even door en laat een half uurtje in de koelkast staan.
3. Draai er 4 grote ballen van of 8 kleintjes.
4. Verhit de boter in een braadpan en bak de gehaktballen rondom bruin.
5. Zet de hittebron iets lager en laat de ballen in 15 minuten gaar worden.
6. Wil je er nog een lekkere jus van maken, bak dan een uitje mee en voeg nog een scheut ketjap manis toe.



BRON: [jumbo.nl](https://www.jumbo.nl)