



Indische gehaktballetjes met pittige pindasaus

2 PERSONEN

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  250 g half-om-half gehakt
-  65 g pindakaas met stukjes noot
-  1 tl sambal oelek
-  2 el ketjap manis
-  1 el zonnebloemolie
-  1 el zoete chilisaus
-  ½ limoen (sap)

ZO MAAK JE HET

1. Meng het gehakt met ½ el pindakaas, ½ tl sambal en 1 el ketjap en vorm er 8 balletjes van.
2. Verhit de zonnebloemolie en bak hierin de balletjes in circa 10 minuten bruin en gaar.
3. Meng in een (steel) pan de rest van de pindakaas, sambal, ketjap, chilisaus, 75 ml water en het limoensap.
4. Verwarm dit al roerend tot een gebonden saus (voeg als de saus te dik is een beetje water toe).
5. Serveer de gehaktballetjes met de saus.

TIP: Bestrooi de gehaktballetjes met pittige pindasaus met gebakken uitjes of seroendeng en serveer dit gerecht met kroepoek.

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

