



Javaanse gehaktrol met zoetzure komkommer

2 PERSONEN

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  4 el zonnebloem- of arachideolie
-  2 sjalotjes of 1 ui (in ringen)
-  1 stengel citroengras (fijngesneden)
-  300 g rundergehakt
-  1 tl korianderpoeder (ketoembar)
-  ½ el sambal oelek
-  2 el bladselderij (gehakt)
-  ½ rode peper (fijngehakt)
-  5 eieren

voor de zoetzure komkommer

-  2 teentjes knoflook (in plakjes)
-  1½ cm verse gember (geschild, grof geraspt)
-  3 el ketjap manis
-  1 el bruine basterdsuiker
-  100 ml zoete chilisaus
-  1 komkommer (in halve plakjes)
-  5 el appelazijn of witte wijnazijn

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm alle ingrediënten voor de zoetzure komkommer.
2. Stoof zachtjes circa 3 minuten en laat iets afkoelen.
3. Verhit 1 el olie in een wok of hapjespan en fruit hierin de sjalotjes 2-3 minuten.
4. Voeg het citroengras en gehakt toe en bak het rul.
5. Schep de korianderpoeder, sambal, bladselderij, rode peper en een snufje zout erdoor.
6. Verhit de rest van de olie in een koekenpan. Klop de eieren los met 1½ el water, zout en peper en giet het in de koekenpan.
7. Bak een dunne omelet.
8. Leg het gehaktmengsel aan één kant erop en rol met een spatel op tot een rol.
9. Serveer met de zoetzure komkommer.

TIP: Vervang de bladselderij in dit recept door peterselie of bosui.

TIP: Neem 1 tl citroenrasp in plaats van sereh.

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

