



Javaanse gehaktrolletjes

2 PERSONEN

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  1 kruimige aardappel (schoongeboend, ca. 100 g)
-  250 g rundergehakt
-  ½ ui (gesnipperd)
-  1 teentje knoflook (fijnggehakt)
-  ½ rode peper (fijnggehakt)
-  ½ tl korianderpoeder (ketoembar)
-  ½ tl komijnpoeder (djinten)
-  1 el ketjap manis
-  2 el wokolie
-  kroepoek

MATERIAAL: magnetron

ZO MAAK JE HET

1. Prik de schil van de aardappel in en gaar ze circa 6 minuten in de magnetron op 800 Watt.
2. Verwijder de schil en prak de aardappel fijn.
3. Meng het aardappelkruim door het gehakt met de ui, knoflook, rode peper, koriander, komijn en ketjap.
4. Vorm er kleine rolletjes van.
5. Verhit de wokolie en bak hierin de gehaktrolletjes in 7-8 minuten rondom bruin en gaar.
6. Serveer er diverse soorten kroepoek bij.

TIP: Vervang de ketjap manis door woksauz zoete soja, woksauz oester soya of woksauz hoisin.

BRON: boodschappen.nl

