



Pinza-balletjes met gehakt

2 PERSONEN

 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  1 snee oud witbrood (zonder korst)
-  500 g half-om-half gehakt
-  1 ei (losgeklopt)
-  ½ rode peper (fijngehakt, zonder zaadjes)
-  2 lente-/bosuitjes (fijngehakt)
-  1 teentje knoflook (geperst)
-  2 el kokosrasp
-  3 el pindakaas met stukjes noot
-  1 bos koriander (fijngehakt)
-  2 el olie

ZO MAAK JE HET

1. Laat het brood even weken in koud water en knijp het weer uit.
2. Vermeng het gehakt met het ei, het brood, de rode peper, de bosui, de knoflook, de kokos, de pindakaas en de koriander.
3. Breng het gehakt zo nodig op smaak met zout en peper.
4. Rol er kleine balletjes van en laat die een uurtje of langer opstijven in de koelkast.
5. Verwarm de olie en bak de balletjes in porties om en om in circa 10 minuten bruin en gaar.
6. Serveer direct.

TIP: Lekker met stokbrood en pindasaus.

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

