



Koreaanse keuken

Koreaanse gehaktballetjes

Rol lekker kleine gehaktballetjes, want dat ziet er altijd wat leuker uit en ze zijn sneller gaar natuurlijk. Maar het duurt ook langer om ze te rollen... Kijk dus maar hoe klein je ze rolt, maar houd er wel rekening mee dat kleine balletjes dus eerder klaar zijn dan grote gehaktballen.

2 PERSONEN

⌚ 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de Koreaanse gehaktballetjes

-  2 teentjes knoflook
-  1 cm gember
-  400 g rundergehakt
-  ½ el gochujang
-  1½ el panko
-  1 ei
-  1 el sesamzaadjes
-  ½ el donkere sojasaus
-  zout en peper

voor de sticky saus

-  ½ teentje knoflook
-  stukje gember van ongeveer 1 cm
-  ½ el rijstazijn
-  1 el bruine basterdsuiker
-  1 el donkere sojasaus
-  ½ tl gochujang
-  1 el honing
-  half kopje kokend water

voor de garnering

-  2 lente uitjes
-  ½ rode peper
-  sesamzaadjes

MATERIAAL: koekenpan

ZO MAAK JE HET:

Koreaanse gehaktballetjes

1. Maak de knoflook en gember voor de gehaktballetjes schoon.
2. Snipper de knoflook en rasp de gember.
3. Meng dit met de overige ingrediënten voor de gehaktballetjes en breng ruim op smaak met peper en zout.
4. Kneed goed door totdat alle ingrediënten goed verdeeld zijn over het gehakt.
5. Maak een proefballetje en bak deze om te proeven of je voldoende zout hebt toegevoegd.
6. Voeg eventueel nog wat zout en peper toe en rol kleine gehaktballetjes van al het gehakt.
7. Bak de gehaktballetjes in een ruime koekenpan totdat ze donkerbruin zijn.

Sticky saus

8. Maak ondertussen de saus.
9. Maak de gember en knoflook voor de saus schoon.
10. Verhit een scheutje zonnebloemolie in een steelpannetje.
11. Pers hier de knoflook boven uit en rasp hier ook de gember boven.
12. Voeg alle overige ingrediënten voor de saus toe en verwarm op laag vuur.
13. Laat de saus inkoken tot een dikkere saus.
14. Voeg de saus dan aan de balletjes toe en laat inkoken totdat de saus goed aan de balletjes blijft plakken.
15. Garneer met ringetjes lente ui, rode peper en sesamzaadjes.

TIP: Serveer de Koreaanse gehaktballetjes met witte rijst of noedels en eventueel een frisse komkommersalade of Koreaanse spinaziesalade.

BRON: eviekookt.nl

