



Gehaktballetjes met atjar van rode kool - Bakso dengan acar kol merah

Indische gehaktballetjes zijn heerlijk kruidige mini-gehaktballen in een zoete, licht-pittige saus. Dit klassieke gerecht is perfect als borrelhapje of als onderdeel van een Indische

rijsttafel.

2 personen

⌚ 50 minuten

Dit heb je nodig:

voor de atjar van rode kool

- 🍴 1 teentje knoflook
- 🍴 ½ rode peper
- 🍴 1 mango
- 🍴 ½ komkommer
- 🍴 125 ml witte wijnazijn
- 🍴 3 el suiker
- 🍴 2 tl kurkuma (koenjit)
- 🍴 1 tl gemberpoeder (djahe)
- 🍴 150 g fijngesneden rode kool

voor de gehaktballetjes

- 🍴 1 kleine ui
- 🍴 1 teentje knoflook
- 🍴 300 g half-om-half gehakt
- 🍴 2½ el paneermeel
- 🍴 1 ei (klein)
- 🍴 125 ml ketjap
- 🍴 1 tl komijnpoeder (djinten)
- 🍴 1 tl korianderpoeder (ketoembar)
- 🍴 2 tl gemberpoeder (djahe)
- 🍴 15 ml kokosmelk
- 🍴 1 el vissaus (Nam pla)
- 🍴 2 el sambal oelek
- 🍴 ½ tl zout
- 🍴 ½ tl peper
- 🍴 2 el zonnebloemolie
- 🍴 125 ml water
- 🍴 1 el citroensap

Zo maak je het:

Voor de atjar:

1. Pel en pers de knoflook en snijd de rode peper in dunne ringen.
2. Schil de mango, snijd de komkommer doormidden en verwijder de zaadlijsten.
3. Snijd beide in kleine gelijke blokjes.
4. Voeg de gesneden rode peper en knoflook samen met azijn, suiker, kurkuma, en gemberpoeder toe aan een steelpan en verwarm op laag vuur totdat de suiker is opgelost.
5. Voeg de rode kool toe en laat deze zacht worden op laag vuur voor 5 minuten.
6. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen.
7. Voeg vervolgens de mango en komkommer toe en schep om.

Voor de gehaktballetjes:

8. Pel en snijd de knoflook en ui fijn.
9. Meng dit met het gehakt, paneermeel, ei, 1 el ketjap, komijnpoeder, korianderpoeder, 1 tl gemberpoeder, kokosmelk, vissaus, 1 tl sambal en zout en peper.
10. Rol ballen van het gehakt ter grootte van een golfbal.
11. Verwarm de zonnebloemolie in een pan en bak de balletjes rondom bruin.
12. Draai het vuur laag, voeg het water, het citroensap en resterende ketjap, gemberpoeder en sambal toe.
13. Laat 20 minuten garen, draai regelmatig om.
14. Serveer de gehaktballen met de atjar van rode kool en eventueel andere gerechten.

TIP: Lekker om te serveren met seroendeng.

BRON: eatertainment.nl



Selamat makan