



Indische gehaktballetjes - Bakso Indonesia

Deze Indische balletjes zijn echt zo super lekker, deze wil je elke week wel maken. Serveer ze bij de borrel, als snack in de avond of in plaats van de Hollandse gehaktbal. Je kunt ze zo pittig maken als je wilt, dus voor ieder wat wils!

2 personen

⌚ 25 minuten

Dit heb je nodig:

voor de gehaktballetjes:

- 🍴 250 g (mager) rundergehakt
- 🍴 1 ei
- 🍴 paneermeel (zo veel als nodig)
- 🍴 1 tl gemalen komijnzaad
- 🍴 1 el ketjap manis
- 🍴 1 tl sambal oelek
- 🍴 1 tl sesamzaadjes
- 🍴 zout en peper
- 🍴 handje havermout, optioneel

voor de saus:

- 🍴 ½ rode ui
- 🍴 1 teen knoflook
- 🍴 50 ml ketjap manis
- 🍴 2 el water
- 🍴 1 el witte wijnazijn
- 🍴 2 tl donkere basterdsuiker

Materiaal: vijzel (tjobek) of keukenmachine

Zo maak je het:

1. De gehaktballetjes
2. Meng alle ingrediënten samen.
3. Voeg zout en peper naar smaak toe.
4. Is je gehaktmengsel wat te nat, voeg dan wat meer paneermeel toe.
5. Wat ook erg lekker is havermout door de gehaktballetjes, dat neemt het vocht op, maar zorgt er wel voor dat de gehaktbal nog lekker sappig blijft.
6. Bak de gehaktballetjes in de pan rondom bruin, laat ze nog een minuut of 8 rustig bakken totdat ze van binnen gaar zijn.
7. Bak ondertussen de sesamzaadjes in een droge koekenpan totdat ze lichtbruin zijn.
8. De saus
9. Snipper de ui en knoflook dan zo fijn mogelijk en voeg daarna alle ingrediënten voor de saus in een steelpannetje en kook dit 10 minuten.
10. Serveer de Indische balletjes met de saus erover en garneer het met de sesamzaadjes.

TIP: Serveer de Indische gehaktballetjes bijvoorbeeld met rijst en zoetzure komkommer of in een pitabroodje met sla.

BRON: lekkerensimpel.nl



Selamat makan