



ZALIGE ZOETZURE GEHAKTBALLETJES!

NODIG (4 PERS)

- 500 gram (runder)gehakt
- 1 ui gesnipperde ui
- 1 geperste teen knoflook
- 1 dobbelsteentje verse gember heel fijn gesneden
- 1 ei
- 2 el paneermeel
- 3 el ketjap
- 2 el olie
- 1 rode paprika
- 1 dunne prei
- 2 wortels
- 1 blikje ananasstukjes
- 3 el tomatenketchup
- 2 el azijn
- 1 el maïzena
- peper en zout naar smaak
- 300 gram rijst

DOEN

1. Meng het gehakt met ui, knoflook, ei, paneermeel, gember, ketjap, peper en zout. Maak van het mengsel gehaktballetjes zo groot als een walnoot.
2. Snijd de paprika, prei en wortels in hele kleine stukjes.
3. Verhit olie in een pan en bak de balletjes circa 8 minuten rondom bruin.
4. Haal de balletjes uit de pan. Doe een beetje olie in de pan en fruit de paprika, prei en wortel circa 2 minuten. Voeg de ananasstukjes toe en bak mee.
5. Doe ananassap, 2 dl water, ketchup en azijn toe en breng het geheel aan de kook. Meng de maïzena met een paar lepels van de saus en bind de rest van de saus ermee. Breng op smaak met ketjap.
6. Voeg de gehaktballetjes toe en warm ze even mee op. Kook ondertussen de rijst volgens de verpakking. Serveer de gehaktballetjes met rijst of stokbrood, lekker met een komkommersalade.

Smakelijk

WWW.BONAPETIT.NU