



GEWELDIGE GEHAKTBALLETJES MET DUUVELKESSAUS!

NODIG (5- 6 PERSONEN)

GEHAKTBALLEN:

500 gram rundergehakt
1 gesnipperde ui
1 teen geperste knoflook
3 el paneermeel
1 ei
zout, peper en nootmuskaat
naar smaak
3 el ketjap
1 tl sambal

DUUVELKESSAUS

3 gesnipperde uien
6 el azijn
6 el tomatenketchup
6 el ketjap
1 tl sambal
1 pakje boemboe voor nasi
4 el pindakaas
pakje kokosmelk
eventueel gesneden
champignons

DOEN

1. Meng het gehakt met ui, knoflook, sambal, ketjap, ei, paneermeel, nootmuskaat, peper en zout naar smaak. Maak balletjes van ongeveer \varnothing 3 cm. Bak de balletjes aan.
2. Fruit ui in een beetje olie in een braadpan. Voeg ketjap, tomatenketchup, azijn, boemboe, sambal, pindakaas en kokosmelk toe. Meng tot een saus. Eventueel kun je er champignons bij doen. Voeg de gehaktballetjes toe en laat ongeveer 10 minuten pruttelen.
3. Als je rijst erbij wil eten, kook ondertussen de rijst volgens de verpakking. De gehaktballen met duuvelkessaas zijn ook heel lekker met stokbrood. Serveer met rauwkost, Atjar en kroepoek.

Smullen maar!!

PERFECTE
BALLEN!



WWW.BONAPETIT.NU