



## BIJZONDER LEKKERE RENDANGBALLETTJES!

### NODIG

500 rundergehakt  
1 teen knoflook  
1 el sotto kruiden of 5 spices  
1 beschuit  
1 ei  
peper en zout

### SAUS

chiliolie  
boemboe rendang  
gember  
kokosmelk  
gesnipperde ui  
1 teen knoflookknoflook  
1 el vissaus

300 gram rijst  
sesamzaad  
bosui

### DOEN

1. Meng gehakt met geperste knoflook, kruiden, beschuit, ei peper en zout en maak ballen van ongeveer van een pingpongbal. Bak ze op in olie.
2. Haal de ballen uit de pan en fruit in chiliolie de ui, knoflook en gember. Voeg de boemboe rendang en bak al roerend op. Voeg de kokosmelk en vissaus toe. Verwarm en doe de balletjes er weer bij. Laat ongeveer 10 minuten zachtjes stoven. Kook ondertussen de rijst volgens de verpakking.
3. Serveer de rijst met groene groente zoals sperziebonen, broccoli of groene asperges. Garneer de balletjes met bosui en sesamzaadjes.

Smakelijk eten!



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)