



HOMEMADE GEHAKTBALLEN IN MADRAS SAUS

NODIG (± 4 PERSONEN)

GEHAKTBALLEN

300 gram gehakt

1 ei

3 à 4 el paneermeel

1 el curry madras kruiden

1 teen knoflook

1 tl komijn

1/2 tl cayenne peper

SAUS

1 gesnipperde ui

2 tenen knoflook

1 cm gember

olijfolie

1 tl komijn

1 tl paprikapoeder

2 el curry madras kruiden

1/2 tl chilipoeder

tomatenpuree (140 gram)

water 100 ml

kokosmelk

DOEN

1. Meng het gehakt met knoflook, curry madras kruiden, ei en paneermeel. Breng op smaak met peper en zout. Maak ballen van ongeveer 3 cm doorsnede.
2. Bak in een koekenpan met olie de gehaktballen.
3. In een hapjespan fruit je ui, knoflook en gember. Voeg de kruiden toe, bak even mee. Doe vervolgens de kokosmelk, de tomatenpuree en het water erdoor roeren.
4. Doe de gehaktballen in de saus en laat nog 10 minuten op laag vuur staan. Serveer met rijst, naan en broccoli.

Smakelijk eten!



AAN
TAFEL!!!!

WWW.BONAPETIT.NU