



PITTIGE GEHAKTBALLETJES MET NASI

NODIG (±6 PERS)

- 300 gram zilvervliesrijst
- 400 gram rundergehakt
- 5 el ketjap manis
- 2 tl sambal
- 2 tl komijnpoeder
- 2 tl sereh
- 2 tenen knoflook
- 2 cm verse gember
- 2 el panko of paneermeel
- 1 gesnipperde ui
- 500 gram nasi groente (wortel, paprika, taugé, prei, Chinese kool)
- 4 el olie

DOEN

1. Meng het gehakt in een kom met 1 el ketjap, 1 teen geperste knoflook, 1 cm fijngehakte gember, 1 tl komijn, 1 tl sereh, 1 tl sambal en panko (Japans paneermeel). Maak balletjes van ongeveer 3 cm.
2. Kook de rijst volgens gebruiksaanwijzing op de verpakking. Bak de gehaktballen in 2 el olie.
3. Ondertussen doe olie in de wok, fruit de gesnipperde ui, 1 teen geperste knoflook, 1 tl sambal en 1 cm gehakte gember. Voeg de groentemix toe en breng op smaak met 1 tl sereh en 1 tl komijn. Doe 4 el ketjap erbij en meng de rijst erdoor. Breng op smaak met peper en zout.
4. Rangschik de nasi over de borden en verdeel de gehaktballen. Serveer met kroepoek en zoetzure komkommer. Extra lekker met zelfgemaakte satésaus.

Smakelijk eten!



WWW.BONAPETIT.NU