

Indische gehaktballetjes

Nodig voor ongeveer 20 balletjes

500 gram hoh gehakt

1 ei

2 kleine teentjes knoflook geperst of fijngesneden

Zout en peper (voorzichtig met teveel zout i.v.m. de ketjap die later wordt toegevoegd)

½ theelepel paprikapoeder

1 theelepel sambal oelek

Flinke scheut ketjap manis

Paneermeel of een verkruimelde beschuit

Kokos ongeveer 100 gram

Handvol peterselie, gehakt

Doe alle ingrediënten m.u.v. de kokos in een kom en kneed stevig door elkaar.

Voeg er de kokos aan toe tot je een stevig mengsel krijgt dat niet meer nat aanvoelt.

Zet eventueel een halfuurtje in de koelkast om op te stijven.

Rol er stevige balletjes van ter grootte van een stuiter.

Gril de balletjes, of bak ze bruin en gaar in wat bakboter in een pan.

Serveer ze warm, of koud met wat satésaus of pindasaus

Als simpele maaltijd met stokbrood en kruidenboter, komkommersalade en bovengenoemde satésaus