

INGREDIËNTEN

Voor 20 balletjes
300 gram half om half gehakt
2 teentjes knoflook (of 1 grote)
30 gr chilisaus
20 gr ketjap manis
30 gr paneermeel (10 gr apart houden)
mespunt chilipoeder
20 gr roomboter

PITTIGE GEHAKTBALLETJES

Bevat per balletje: Kcal: 52 | Eiwit: 3,2 gr | Koolhydraten: 2,5 gr | Vet: 3,2 gr | Vezels: 0,1 gr

ZO MAAK JE HET

• Hak de knoflook zo fijn mogelijk.
• Meng alle ingrediënten behalve de boter goed door elkaar. Hou ook 10 gr paneermeel achter.
• Draai 20 kleine balletjes van het gehakt. Rol de balletjes door de resterende 10 gr paneermeel.
• Laat de boter smelten in een braad- of koekenpan en bak de gehakt balletjes eerst één minuut op hoog vuur aan.
• Laat de balletjes daarna in ongeveer vijf minuten op laag vuur gaar worden. Haal ze uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier.

TIPS EN TRICKS

• De chilipoeder voeg je naar smaak toe. Een mespuntje maakt de balletjes nog niet heel pittig. Gebruik dus gerust wat meer als je dat lekker vindt. Eventueel kun je ook een (flinke) theelepel sambal toevoegen.