

Aziatische gehaktballetjes

4 personen

20 minuten

Met gehakt kan je alle kanten uit, en dus ook alle continenten! Deze balletjes met sesamzaad, lente ui, gember, en ketjap zijn heerlijk als hapje, of passen ook perfect in een lekkere curry!

INGREDIËNTEN:

- 400 gram gehakt
- 4 lente ui
- een dikke duim verse gember
- 25 gram sesamzaadjes
- 2 eetlepels ketjap manis
- peper



 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

BEREIDING:

1. Rooster de sesamzaadjes in een hete pan zonder vetstof. Goed in het oog houden!
2. Snipper de lente ui fijn en doe in een grote mengkom, samen met de ketjap manis.
3. Schil de gember en rasp of cutter héél fijn, doe mee in de mengkom.
4. Was je handen, voeg het gehakt toe en kruid met peper en curry. Meng alles.
5. Rol balletjes en geef ze een dun 'korstje' van geroosterde sesamzaadjes, druk de zaadjes een beetje in de balletjes.
6. Bak de balletjes aan op een laag vuur in een beetje neutrale vetstof.

Smakelijk!