

# Smokey Indische balletjes met spinazie curry en limoen basmati rijst

**4 personen**

**90 minuten**

Een keer iets anders dan balletjes in tomatensaus. Deze Indische balletjes zijn een échte smaakbom, vol verse kruiden én nog eens gerookt ook! Beschik je niet over een barbecue met deksel om te roken, dan kan je ze ook in de oven maken. Een theelepeltje gerookt paprikapoeder in het gehakt voor die rokerige smaak!



## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 800 gram gemengd gehakt
- 80 gram cashewnoten
- 20 gram verse koriander
- 3 tenen look
- 40 gram verse gember
- 2 eetlepel garam masala
- 450 gram verse spinazie
- 800 gram kokosmelk
- 2 eetlepels komijnpoeder
- 1 eetlepel paprikapoeder
- 6 tenen look
- zeste van 2 limoenen
- 300 gram basmati rijst
- peper en zout
- paar blokjes rookhout

## BEREIDING:

1. Bereid je Kamado of barbecue voor op indirect garen (roken) met een temperatuur van 120 graden.
2. We beginnen met de saus. Breng de kokosmelk in een grote pot op een zacht vuurtje aan de kook.
3. Pel de 4 teentjes look en snipper ze fijn.
4. Voeg de komijn, het paprikapoeder en de look toe aan de kokosmelk.
5. Laat de saus nu zachtjes pruttelen zodat ze kan indikken. Let erop dat ze niet overkookt!

6. Nu de balletjes! Hak of blend de cashewnoten in fijne stukjes, zet opzij.
7. Pel de 2 overgebleven tenen look en schil de gember en mix deze samen met de verse koriander tot een pasta
8. Was je handen, neem een grote mengkom en doe hierin het gehakt, de korianderpasta, de cashews, peper en zout en 2 eetlepels garam masala.
9. Meng alles goed door elkaar en maak er gehaktballetjes van ter grootte van een golfbal.
10. Nu gaan we de balletjes op lage temperatuur roken op de kamado. Leg de balletjes op het rooster (indirect!), voeg wat blokjes rookhout toe aan de kolen en sluit het deksel. Let erop dat de temperatuur rond de 120 graden blijft.
11. De balletjes zijn klaar wanneer ze een kerntemperatuur hebben van 70 graden.
12. Kook of stoom de rijst zoals aangegeven op de verpakking.
13. Was de verse spinazie en laat goed uitlekken.
14. Wanneer de balletjes gaar zijn en de kokosmelk is wat ingekookt voeg je last minute de gewassen spinazie toe. Dit ga je misschien in een aantal keer moeten doen.
15. Laat de spinazie kort meekoken en zet het vuur af.
16. Meng de limoenzest onder de warme rijst.
17. Schep eerst de saus in een kom, en daarin de balletjes en de rijst!

**Smakelijk!**