



Aziatische gehaktballetjes in hoisinsaus

Sappige gehaktballetjes in een kleverige, zoet-hartige hoisinglaze. Een onweerstaanbaar warm hapje voor bij de borrel of als deel van een hapjesmenu.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	4	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

400 gr kipgehakt (of varkens- of rundergehakt)

1 ei

2 el paneermeel of panko

1 teentje knoflook, fijngehakt

1 kl verse gember, geraspt

1 el sojasaus

1/2 kl sesamolie

peper en zout

1 el neutrale olie om te bakken

Voor de glaze:

3 el hoisinsaus

1 el sojasaus

1 el honing of bruine suiker

1 el rijstazijn of limoensap

1 kl verse gember, geraspt

1 teentje knoflook, fijngenhakt

1/2 kl sriracha of chilivlokken (optioneel)

1 el water

Afwerking:

geroosterde sesamzaadjes

2 lente-uitjes, fijngesneden

Bereidingswijze

- 1.** Meng in een kom het gehakt met het ei, het paneermeel, de knoflook, de gember, de sojasaus, de sesamolie en wat peper en zout. Meng alles goed door elkaar tot een homogeen mengsel.
- 2.** Vorm met licht bevochtigde handen balletjes ter grootte van een walnoot. Leg ze op een bord en zet ze 15 minuten in de koelkast zodat ze steviger worden.
- 3.** Verhit 1 el olie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur. Bak de balletjes in 6 tot 8 minuten rondom goudbruin en gaar. Draai ze regelmatig om zodat ze gelijkmatig kleuren. Alternatief: bak ze 15 minuten in een op 200 graden voorverwarmde oven.
- 4.** Meng ondertussen alle ingrediënten voor de glaze in een klein pannetje. Verwarm op laag vuur en laat 2 tot 3 minuten zachtjes sudderen tot de saus licht indikt.
- 5.** Voeg de gebakken balletjes toe aan de saus en schep ze voorzichtig om tot ze volledig bedekt zijn. Laat nog 2 tot 3 minuten op laag vuur sudderen zodat de balletjes de smaak goed opnemen.

6. Schep de balletjes op een serveerschotel, bestrooi met geroosterde sesamzaadjes en fijngesneden lente-ui en serveer warm met cocktailprikkertjes.

Tip

Wil je de saus nog kleveriger?
Roer er op het einde 1 kl
maizena aangelengd met 1 el
koud water door en laat kort
doorkoken.

Lekker met

Een frisse limoen-yoghurdip

Dranktip

Een licht pils of een frisse
ijsthee