

Functionele beschrijving

Oosterse (kip) Gehaktballetjes

Disclaimer:

Copyright © DM Compusoft

Dit document bevat bedrijfsvertrouwelijke gegevens van DM Compusoft. De informatie wordt alleen verstrekt om uw organisatie in staat te stellen de producten en diensten van DM Compusoft in detail te evalueren.

Inhoudsopgave

Oosterse (kip)Gehaktballetjes 3

Ingrediënten 3

Bereiding 3

 De saus 3

Oosterse (kip)Gehaktballetjes



Ingrediënten

Aantal personen: 4

Tijd: 30 min.

- 500 gr (kip) gehakt
- 1 teen knoflook
- 1 cm verse gember
- Gekruid paneermeel
- 1 ei
- 1 kleine ui
- 1 theelepel sambal
- 1 theelepel paprikapoeder
- peper / zout
- Ketjap
- 1-2 theelepel (donkere) bastersuiker
- 1 el. maizena
- 75 ml water (koffiekopje)
- Margarine of Olijfolie

Bereiding

1. Hak de knoflook fijn (pers) en rasp de gember
Hoe het gehakt in een kom en meng het ei, de paneermeel, gember, knoflook, $\frac{3}{4}$ ui, paprikapoeder, een beetje ketjap, peper/zout, halve ui en de sambal erdoor.
Draai kleine balletjes van het gehakt.
2. Verhit boter (of olie) in een koekepan en bak de gehaktballetjes in 8-10 minuten bruin en gaar
3. Haal nu de balletjes uit de pan en bewaar de even op een bordje

De saus

1. Doe nog wat boter (of olie) in de pan waar de balletjes in zaten en smelt deze
2. Neem het restant van de ui en fruit deze kort in de pan
3. Blus de uitjes af met een flinke scheut ketjap (naar smaak)

4. Doe de 75 ml. water en de 1-2 theelepel bastersuiker erbij en roer tot het opgelost is
5. Doe de maizena in een glas en voeg een klein beetje water toe
Roer dit tot een wit papje
6. Als de ketjap begint te pruttelen, roer je het maizena papje erdoor (naar behoefte) en laat je de saus indikken
7. Doe de gehaktballetjes erbij en verwarm ze nog even door