



Gehaktballetjes in ketjap pindasaus (slowcooker)

 eetspiratie.nl/gehaktballetjes-ketjap-pindasaus-slowcooker/

Simone

February 5, 2018



Mijn gezin kan ik altijd blij maken met gehaktballetjes. Meestal staat er een keer per week wel een gerecht met gehaktballetjes op het menu. Balletjes die over zijn, worden de volgende dag meegenomen in de lunchtrommel. Ik vind een simpel gehaktballetje prima, maar hier thuis willen ze er graag een 'sausje' bij. Mijn moeder maakte altijd een lekker sausje met pindakaas, ketjap en sambal – samen een soort roedjak – om stukjes appel in te dippen. Het zijn gehaktballetjes in ketjap pindasaus geworden met als inspiratie het sausje van mijn moeder.

Ik gebruik in dit recept half-om-half gehakt van de (supermarkt)slager. De laatste paar keer dat ik gehakt uit de supermarkt gebruikte, hadden mijn gehaktballetjes de structuur van elastiek. Ik vind dat je echt verschil kan proeven, neem dus altijd goed gehakt om te voorkomen dat je droge/elastische gehaktballetjes krijgt. Met dit recept maak je ongeveer 30 gehaktballetjes. Ik gebruikte hiervoor mijn Crockpot van 5,7 liter.

Ik gebruik in dit gerecht een 'natte' boembloe om het gehakt te kruiden. Dat doe ik ook in dit recept voor Thaise burgers. Door de boembloe aan te fruiten geeft het veel smaak aan het gehakt. Als basis voor dit recept heb ik mijn eigen pittige gehaktballetjes recept een beetje aangepast.

Ik heb de balletjes dit keer in de slowcooker gemaakt, maar onderaan het recept vermeld ik ook nog even hoe je ze in een gewone pan kunt maken.

Wat heb je nodig voor de gehaktballetjes?

- 500 tot 600 gram half om half gehakt
- 2 sjalotjes of 1 grote ui
- sambal oelek naar smaak (1 gebruikte 2 theelepels)
- 3 flinke tenen knoflook
- theelepel palm(suiker)
- 1 eetlepel ketjap manis (lees hier welke ketjap ik gebruik)
- mespunt vers geraspte nootmuskaat
- halve theelepel gemalen komijn (djinten)
- theelepel gemalen koriander (ketoembar)
- halve theelepel trassi
- peper en zout
- 6 eetlepels paneermeel
- 1 ei
- scheutje water
- eetlepel (rijst)olie

Wat heb je nodig voor de saus?

- 50 milliliter ketjap manis
- 1 eetlepel pindakaas met stukjes noot (alternatief is een notenpasta)
- flinke eetlepel sambal badjak
- kneepje citroensap
- 50 milliliter water
- optioneel: theelepel maizena + 2 eetlepels water

Hoe maak je het?

Begin met het maken van de boemboe voor de gehaktballetjes. Doe de ui/sjalotjes met knoflook, komijn, ketoembar, trassi, nootmuskaat, ketjap, sambal oelek en suiker in een keukenmachine of foodprocessor en maal het zo fijn mogelijk. Met een staafmixer gaat het ook. Voeg een klein scheutje water toe om de boemboe wat 'losser' te maken. Heb je geen elektrisch hulpmiddel dan snijd je de ui/sjalotjes en de knoflook met een mes zo fijn mogelijk en mengt daarna alles door elkaar.

Verhit een scheutje olie in een kleine koekenpan en fruit de boemboe ongeveer twee minuten aan. Laat de boemboe daarna even afkoelen.

Doe het gehakt in een grote kom en voeg er een ei en 6 eetlepels paneermeel aan toe. Meng dit met je handen goed door elkaar en voeg nu de afgekoelde boemboe toe. Knijp het gehaktmengsel goed door elkaar zodat de boemboe goed verdeeld wordt. Schep vervolgens steeds een eetlepel gehakt uit de kom en draai een balletje van, zo worden de balletjes even groot en worden ze gelijktijdig gaar.



Hoe nu verder?

Als je alle balletjes gedraaid hebt, zet je ze even in de koelkast om op te stijven. Ondertussen maak je de saus. Doe alle ingrediënten voor de saus – behalve de maizena – in een kommetje en roer dit goed door elkaar. Zet de saus apart tot gebruik.

Verhit olie in een koekenpan en bak de balletjes rondom bruin. Ik bak ze in twee rondes omdat ze niet allemaal in mijn pan passen. Schep ze over in de slowcooker en als alle balletjes gebakken zijn doe je de saus in de koekenpan zodat deze kort verwarmt wordt. Giet deze over de gehaktballetjes in de slowcooker en zet de slowcooker voor 3,5 tot 4 uur op low.

Als de kooktijd is verstreken schep je de balletjes uit de pan en doe je ze in een schaal. Als je de saus nog te dun vindt maak je een papje van een theelepel maizena en twee eetlepels water. Voeg dit bij de saus en roer dit even door met een spatel. Als de saus is ingedikt giet je deze over de gehaktballetjes en schep ze dan even om. Serveer met rijst, groenten of een lekkere frisse salade met komkommer.

Hoe maak je de gehaktballetjes in een pan?

De gehaktballetjes kun je ook prima in een koekenpan maken. Bak dan de gehaktballetjes in een beetje (rijst)olie rondom bruin en gaar in een koekenpan. Als de balletjes klaar zijn, dan haal je de gehaktballetjes uit de pan. Bereid in een kommetje het sausje. **Maar voeg dan géén of minder water toe aan het sausje en de maizena kun je dan achterwege laten.** Giet de saus in de koekenpan, laat het even inkoken en daarna schep je de balletjes er weer doorheen. Klaar!

Het voordeel van een bereiding in de slowcooker is dat de balletjes zachter worden (bij goed gehakt zelfs op je tong smelten) en dat de saus lekker in de balletjes trekt. Ook hoeft je er niet constant bij te blijven en kun je ondertussen iets anders gaan doen!

