

Caribische gehaktballen

Ingrediënten voor 10 gehaktballen:

- 1 kg half-om-half gehakt
- 1 madame Jeannette pepertje of 1 Spaanse peper
- 1 bosje lente-uitjes
- 1 bosje koriander
- 1 el sambal
- 2 el ketjap manis
- 1 ei
- 150 gr geblancheerde cashewnoten
- 2 handen paneermeel
- 1 tl zout

Voor de saus:

- 1 blikje kokosmelk
- 1 dl bruine rum
- 1 el bruine suiker
- ½ pepertje gesneden
- 1 rode, groene en gele paprika in stukjes
- 100 gr zwarte of kidney bonen

Bereidingswijze:

Snipper het madame Jeannette pepertje fijn. Snij vervolgens de lente-uitjes en koriander ook fijn. Meng alle ingrediënten (dus ook het paneermeel) in een kom door elkaar in een kom. Rol van dit mengsel 10 gehaktballen. Rol ze vervolgens door nog een beetje paneermeel, zodat er een mooi korstje om de gehaktbal komt te zitten. Braad de gehaktballen rondom aan in olie of bakboter.

Voor de saus:

Voeg als de ballen gebakken zijn, de gesneden paprika's en pepertjes toe en laat deze even meebakken. Voeg de kokosmelk, rum, suiker en zwarte bonen toe en breng dit aan de kook. Laat de gehaktballen nu ongeveer 40 minuten zachtjes gaar sudderen. Tip! Als de saus te veel verdampt, doe je het deksel op de pan!



www.eetcafevandekook.nl