



## Gehaktballetjes en cocktailworstjes in colasaus

*Een zoet-hartig feesthapje van gebakken gehaktballetjes en cocktailworstjes in een donkere, stroperige saus van cola, ketchup en bruine suiker. Ideaal om vooraf te maken.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>45'</b>	<b>6</b>	<b>Voorgerecht</b>

### Ingrediënten

500 gr gehakt (rund of gemengd)  
1 pot cocktailworstjes  
33 cl cola  
200 ml ketchup  
2 à 3 el bruine suiker  
1 el sojasaus

1 kl mosterd  
1 kleine ui, zeer fijngesnipperd  
1 el azijn of worcestersaus (optioneel)  
verse rozemarijn  
peper en zout

## Bereidingswijze

---

1. Kruid het gehakt met peper en zout en rol er kleine balletjes van.
2. Bak de balletjes in een pan rondom mooi bruin; ze hoeven nog niet helemaal gaar te zijn.
3. Haal de balletjes uit de pan en fruit in hetzelfde vet de fijngesnipperde ui glazig.
4. Voeg de ketchup, cola, bruine suiker, sojasaus en mosterd toe en laat 10 tot 15 minuten zacht inkoken tot een donkere, stroperige saus.
5. Doe de gehaktballetjes en de cocktailworstjes in de saus en laat alles nog 20 tot 30 minuten zachtjes sudderen zodat de smaken goed intrekken.
6. Proef en stuur bij met wat extra suiker, zout of een scheutje azijn.
7. Werk vlak voor het serveren af met fijngesneden verse rozemarijn.

### Tip

Dit gerecht is nog lekkerder als je het een dag op voorhand maakt en opnieuw opwarmt; de saus wordt dan nog voller van smaak.

### Lekker met

Stokbrood om de saus mee op te deppen, op een hapjesbuffet

### Dranktip

Een koud blond bier of frisdrank