



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 op voorhand te maken.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	45'	6	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

500 gr gehakt (rund of gemengd)
1 pot cocktailworstjes
330 ml cola
200 ml ketchup
2 el bruine suiker

1 el sojasaus
1 kl mosterd
1 kleine ui, zeer fijn gesnipperd
1 el worcestersaus (optioneel)
verse rozemarijn
peper en zout

Bereidingswijze

1. Kruid het gehakt met peper en zout en rol er kleine balletjes van.
2. Verhit een scheut olie in een ruime pan en bak de gehaktballetjes rondom mooi bruin. Ze hoeven nog niet volledig gaar te zijn.
3. Haal de balletjes uit de pan en fruit in hetzelfde bakvet de fijn gesnipperde ui glazig op een matig vuur.
4. Voeg de ketchup, cola, bruine suiker, sojasaus en mosterd toe. Roer alles goed door en laat 10 tot 15 minuten zachtjes inkoken tot een donkere, stroperige saus.
5. Voeg de gehaktballetjes en de uitgelekte cocktailworstjes toe aan de saus. Laat alles nog 20 tot 25 minuten zachtjes sudderen zodat de smaken goed intrekken en de balletjes volledig gaar worden.
6. Proef de saus en stuur bij met extra bruine suiker, zout of een scheutje worcestersaus.
7. Werk vlak voor het serveren af met fijn gesneden verse rozemarijn.

Tip

Dit gerecht smaakt nog beter als je het een dag op voorhand bereidt en vlak voor het serveren opnieuw opwarmt. De saus wordt dan nog voller en ronder van smaak.

Lekker met

Krokant stokbrood om de saus mee op te deppen, op een hapjesbuffet of als borrelhapje.

Dranktip

Een koud blond bier of een frisse frisdrank passen perfect bij de zoet-hartige smaak.