



## Aziatische gehaktballetjes in hoisinsaus

*Sappige gehaktballetjes in een kleverige, zoet-hartige hoisinglaze. Een onweerstaanbaar warm hapje voor bij de borrel of als deel van een hapjesmenu.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Voorgerecht</b>

### Ingrediënten

400 gr kippengehakt (of varkens- of rundsgehakt)  
1 ei  
2 el paneermeel of panko  
1 teentje look, fijngehakt  
1 kl verse gember, geraspt  
1 el sojasaus

1/2 kl sesamolie

peper en zout

1 el olie om te bakken

Voor de glaze:

3 el hoisinsaus

1 el sojasaus

1 el honing of bruine suiker

1 el rijstazijn of limoensap

1 kl verse gember, geraspt

1 teentje look, fijngehakt

1/2 kl sriracha of chilivlokken (optioneel)

1 el water

geroosterde sesamzaadjes

lente-ui, fijngesneden

## Bereidingswijze

---

- 1.** Meng in een kom het gehakt met het ei, paneermeel, look, gember, sojasaus, sesamolie, peper en zout. Vorm met vochtige handen balletjes ter grootte van een walnoot en zet ze 15 minuten in de koelkast zodat ze steviger worden.
- 2.** Verhit 1 el olie in een pan en bak de balletjes 6 tot 8 minuten op middelhoog vuur tot ze goudbruin en gaar zijn. Je kan ze ook 15 minuten in de oven bakken op 200 graden.
- 3.** Meng ondertussen alle ingrediënten voor de glaze in een pannetje en verwarm op laag vuur tot de saus wat indikt, 2 tot 3 minuten.
- 4.** Voeg de gebakken balletjes toe aan de saus en schep goed om tot ze volledig bedekt zijn. Laat nog 2 tot 3 minuten sudderen zodat ze de smaak opnemen.
- 5.** Bestrooi met geroosterde sesamzaadjes en fijngesneden lente-ui en serveer warm met prikkertjes.

**Tip**

Wil je de saus nog kleveriger?  
Roer er 1 kl maïzena  
aangelengd met wat water  
door.

**Lekker met**

Een frisse limoen-yoghurtdip

**Dranktip**

Een licht pils of een frisse  
ijsthee