



Vietnamese gehaktballetjes in tomatensaus (Xiu Mai)

Malse varkensgehaktballetjes gestoofd in een lichte tomatensaus met vissaus. Eiwitrijk en niet gefrituurd, lekker met rijst of een broodje.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	30'	4	Klassiekers

Ingrediënten

600 gr varkensgehakt
1 ui, fijngesnipperd
3 teentjes knoflook, geperst
1 ei
2 el vissaus
1 kl suiker

1 kl zwarte peper
2 el paneermeel
Voor de saus:
400 gr passata (gezeefde tomaten)
1 sjalot, fijngesnipperd
2 teentjes knoflook, fijngehakt
1 el vissaus
1 kl suiker
200 ml water
1 el zonnebloemolie
2 lente-uitjes, in ringen
1 handvol verse koriander

Bereidingswijze

1. Meng het varkensgehakt met de ui, knoflook, ei, vissaus, suiker, peper en paneermeel. Kneed goed en laat 15 minuten rusten.
2. Vorm balletjes van ongeveer 4 cm.
3. Verhit de olie in een ruime pan en fruit de sjalot en knoflook 2 minuten tot ze geuren.
4. Voeg de passata, het water, de vissaus en de suiker toe en breng aan de kook.
5. Leg de balletjes voorzichtig in de saus en laat ze 25 minuten op laag vuur sudderen tot ze gaar zijn. Draai ze halverwege om.
6. Bestrooi met lente-ui en koriander en serveer met rijst of een knapperig broodje.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)