



## Vietnamese gehaktballetjes in tomatensaus (Xiu Mai)

*Malse varkensgehaktballetjes zachtjes gestoofd in een lichte tomatensaus met vissaus. Niet gefrituurd, eiwitrijk en gemakkelijk te maken. Heerlijk met gestoomde rijst of in een knapperig broodje.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE    |
|---------------|----------|---------|--------------|
| 25'           | 30'      | 4       | Hoofdgerecht |

### Ingrediënten

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

1 tl suiker  
1 tl gemalen zwarte peper  
2 el paneermeel  
Voor de saus:  
400 gr passata  
1 sjalot, fijngesnipperd  
2 teentjes knoflook, fijngehakt  
1 el vissaus  
1 tl suiker  
200 ml water  
1 el zonnebloemolie  
2 lente-uitjes, in fijne ringen  
1 handvol verse koriander, grof gehakt

## Bereidingswijze

---

- 1.** Meng het varkensgehakt in een ruime kom met de ui, knoflook, het ei, de vissaus, suiker, peper en het paneermeel. Kneed het mengsel goed door tot alles gelijkmatig verdeeld is. Dek de kom af en laat het mengsel 15 minuten rusten in de koelkast.
- 2.** Vorm met licht bevochtigde handen balletjes van ongeveer 4 cm diameter. Dit geeft circa 20 tot 22 balletjes.
- 3.** Verhit de olie op middelhoog vuur in een ruime, diepe pan. Fruit de sjalot en knoflook gedurende 2 minuten tot ze zacht zijn en geuren.
- 4.** Voeg de passata, het water, de vissaus en de suiker toe. Roer goed door en breng de saus aan de kook.
- 5.** Leg de rauwe balletjes voorzichtig een voor een in de kokende saus. Zorg dat ze zo goed mogelijk ondergedompeld liggen. Zet het vuur laag en laat de balletjes 25 minuten zachtjes sudderen. Draai ze halverwege voorzichtig om met een lepel.
- 6.** Controleer of de balletjes gaar zijn door er een doormidden te snijden: het vlees moet volledig wit zijn zonder roze kern.
- 7.** Verdeel de balletjes met de saus over diepe borden of kommen. Bestrooi met de lente-ui en verse koriander en dien onmiddellijk op.

**Tip**

Laat het gehaktmengsel niet overslaan: het rusten in de koelkast zorgt ervoor dat de balletjes steviger worden en beter samenblijven tijdens het stoven. Werk je voor kinderen of mensen die geen koriander lusten, vervang die dan door platte peterselie.

**Lekker met**

Gestoomde witte rijst of een knapperig Frans broodje (banh mi-stijl).

**Dranktip**

Een licht gekoeld Vietnamees bier of een glas ijsthee met citroen past uitstekend bij de frizure tomatensaus.

---

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**